gorenje

INSTRUCTIONS BOOKLET
built-in cooktops

LIBRETTO ISTRUZIONI
piani cottura ad incasso

NOTICE D'INSTRUCTIONS
plans de cuisson à encastrer

GEBRAUCHSANWEISUNGEN
Kochmulden

INSTRUCTIEBOEKJE
Inbouw-Kookbladen

NÁVOD NA POUŽITÍ
plynová varná deska

NÁVOD NA POUŽITIE
plynová varná doska

MANUAL DE INSTRUCTIUNI
plite încorporabile

ANKASTRE OCAK
kullanma kilavuzu

Important warnings and tips for use

- **IMPORTANT!** This manual constitutes an integral part of the appliance. It must be kept intact and within easy reach during the entire life of the cooktop. Please carefully read this manual and all the instructions contained herein before using the appliance. Keep any spare parts supplied with the appliance.
  Installation and all gas/electric connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and in full compliance with current laws and safety regulations.
  This appliance is intended solely for domestic use and is designed for the following functions: cooking and reheating food. Any other use is considered as improper.
  The manufacturer declines all liability resulting from poor installation, tampering, inexpert use and use for purposes other than those specifically stated.
- Check that the appliance has not been damaged during transport; Keep all packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nylon, etc.) away from children, as they are potentially dangerous.
- The packaging material is recyclable, and marked with the recycling symbol .
  Dispose of the appliance responsibly
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a suitable earth connection.
- After using the cooktop, ensure the indicator on the knob is turned to the "off" position.
- Should you decide not to use the appliance any longer, before scrapping it make it unusable in accordance with current environmental health and safety laws, ensuring any parts which might constitute a danger to children are rendered harmless.
- Warning: in case of disassembly, maintenance and cleaning of the appliance, be careful.
  Please use suitable prevention and protection equipment
- The label with technical specifications is placed under the bottom and in the manual. Do not remove it.
- Never place inflammable objects on the hob. **FIRE HAZARD!**
- When a cooking zone is turned off, it remains hot for a while. During this time avoid touching the hot zone.
- Do not use aluminium foil or plastic containers (the protective films are not suitable for this hob)
- If there is a drawer under the hob, it is advisable not to keep inflammable objects or spray cans in it.
- The power supply cable must never touch hot cooking zones, it might get damaged.
- The cooking zone and pan bottom must always be dry and clean.
- If you find cracks on the appliance; if the cooking zones are overheated; if the display or the knobs does not work or if the hob turn-off by itself: immediately turn-off the appliance and call the assistance service.
  In case of any malfunction, do not attempt to repair the hob by yourself, but contact the assistance service
- Do not cook with empty pan, especially if it is an enamelled or aluminium pan.
  Pan bottoms and ceramic glass could be damaged. Use only stainless steel pots and pans
- Never place hot pans, frying pans, hard or poinjted objects on the control panel, knobs area or the frame
- Sugar and other food with high sugar content will damage the hob. Any spilt food must be removed immediately with a scraper for glass. Warning !!! The optional scraper for glass has a sharp blade.
- The following damages will not affect the correct functioning or the stability of the appliance:
  The formation of gelatinous residues due to melted sugar or food with a high sugar content; Scratches due to salt, sugar or sand grains or rough pan bottoms; metal colour from pan stands.
- Only use warm water with a mild detergent. Do not use corrosive or abrasive products, as they could damage the surfaces. Warning: a steam cleaner is not to be used to clean the appliance.
- These instructions are valid only for those countries whose ID initials appear on the data plate found on the instructions handbook and on the appliance.

Declaration of Conformity

This appliance is in compliance with the following European Directives:

- 2006/95/CE : General regulations / Low tension
- 2009/142/CE : Concerning gas appliances
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: This appliance is suitable to come in contact with food
- 2004/108/CE : Electromagnetic compatibility

COOKTOP SPECIFICATIONS

Warnings:

This appliance is designed to be built into a housing unit.

- The installation class is type 3 for gas and type Y for electric parts.
- Housing units must be designed to withstand temperatures of up to 90°C or over.
- For correct installation, refer to the relevant paragraph and reference drawings.
- The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Ensure the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation openings open, or install a mechanical ventilation device (extractor hood with exhaust duct). In the case of intensive or prolonged use of the appliance it may be necessary to provide additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, for example by increasing the hood speed.

This handbook is valid for several types of cooktop.
Refer to the data plate on the back in order to identify the model that corresponds to your appliance.
These informations, together with the instructions and the illustrations in the following paragraphs will show you the characteristics of your appliance.

An Example:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legend:

(1) Trade Mark
(2) Corresponding model
(3) Technical code
(4) Customer code
(5) Power inputs
(6) Voltage and frequency data
(7) Country of target market and gas details
(8) Gas burners power
(9) Gas burners consumptions

USING THE COOKTOP

Gas burners

The delivery of gas to the burners is controlled by the knobs shown in fig.2-3 that in turn control the taps.
The symbols, depending on the various versions, may be printed over or under the knobs.
By moving the indicator to coincide with the printed symbols, the following adjustment can be made:

● Tap closed, no gas delivery
Maximum capacity, maximum gas delivery
Minimum capacity, minimum gas delivery

Burners ignition

These models are equipped with safety valves which automatically shut off the gas delivery in the event the burner should, for any reason, go out. To relight the burner, turn the knob to position "tap closed" and repeat the ignition procedure following: for ignite a burner, turn the gas tap knob to the maximum delivery position, then press and hold down it for about 4÷5 seconds.

Warnings:

- Once the burner is light on, adjust the flame by turning the knob to obtain the desired intensity. The setting must always be positioned between the maximum and minimum, and never between the maximum setting and the off position.
- If the burner is difficult to light on, or if the flame is tall or irregular, turn off immediately

turning the knob to "off" position and call Assistance Service.

- If the particular nature of the local gas supply makes it difficult to ignite the burners with the knob turned to the maximum setting, repeat the operation without a pan in position and with the knob turned to the minimum setting and without pan stands.
- Warning: The ignition device must not be used for more than 15 seconds. If after this length of time the burner does not light, or if it goes out again accidentally, wait 1 minute before trying to ignite it again

Grids

The panstand grids are designed to make the appliance easy and safe to use. Always check the panstand grids are properly positioned before using the appliance. Furthermore, always check the protective rubber feet are all present and correctly positioned.

✦ Grid for small pots or pans (optional - Fig.1A)
This is placed on top of the auxiliary burner grid (the smallest one) when pots or pans of reduced diameter are used, to avoid unbalancing.

✦ Special "WOK" support grid (optional - Fig.1B)
This is placed on top of the triple crown burner when using a “WOK” (concave bottom pan).
In order to prevent serious malfunction of the burner, never use a wok without this special grid and never use the wok grid for flat bottomed pans

Choosing the right burner

The symbols stamped on the control panel (fig.2-3) near the knobs indicate which knob correspond to which burner. To choose the most suitable burner, take into account the diameter of the pan as well as the pan capacity (see table).
The diameter of the pan must be proportionate to the burner power in order to ensure high yield.

Pan diameter

Burners		Hob model			
		all model		G641AX1	
		Ø minimum	Ø maximum	Ø minimum	Ø maximum
A	Auxiliary	60 mm (with reducer)	140 mm	60 mm (with reducer)	140 mm
SR	Semi-rapid	160 mm	200 mm	160 mm	frontØ180mm rearØ200mm
R	Rapid	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Triple-crown	240 mm	260 mm	/	/

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Important!

- These instructions are intended for qualified technicians.
- The appliance must be installed correctly, in compliance with current laws.
- Before carrying out any operation on the appliance, it must be disconnected from the electric supply.

Fitting the appliance in the worktop

The cooktop may be fitted into any worktop, as long as it is heat resistant (minimum temperature of 90°C)
The dimensions of the hole to be made in the worktop and the minimum distances between rear and side walls and those above the appliance are shown in figure 4.

Isolation below (fig.6):

- If the cooktop is installed without an oven below it, a separator panel must be placed between the bottom of the cooktop and the housing below it, at a minimum distance of 10 mm.
- If the cooktop is installed over an oven, place a separator panel at a minimum distance of 15mm and follow the oven manufacturer's instructions, ensuring nonetheless sufficient aeration as specified in fig.6.

  In any event, the electrical connection of the two appliances must be carried out separately, both for electrical safety and to facilitate removal.

  It is advisable to use an oven equipped with an internal forced cooling system.

Fixing the cooktop (fig.7):

To fix the cooktop in the housing, proceed as follows:

- Position the special gasket supplied [C] along the outer perimeter of the worktop, following the diagram shown in fig.4, so that the ends of the gasket meet exactly without overlapping.
- Position the cooktop into the worktop, taking care to ensure it is placed exactly in the centre.
- Fix the cooktop to the worktop using the special brackets supplied [A], as shown in fig.7.

Correct installation of the sealing gasket ensures complete protection against infiltration of liquids.

Installation area and removal of combustion fumes

The appliance must be installed and operated in suitable areas, and in compliance with current laws.

The installation technician must observe current laws governing ventilation and removal of combustion fumes

Please remind that the air required for combustion is $2m^3/h$ per kW of power (gas) installed.

✦ Installation area

In the room where the gas appliance is installed, there must be a sufficient natural air supply to allow the gas to burn correctly (in conformity of currents laws).

The natural flow of air must take place through an opening made on an outside wall of the room and having a working section of at least 100 cm^2 (A). In the case of appliances without safety valves, this opening must have a minimum working section of 200 cm^2 (fig.8).

This opening must be made in such a way that it cannot be obstructed from inside or outside.

It should be positioned near floor level, preferably on the side opposite the fume exhaust devices.

If it is not possible to make the necessary openings, the air can be supplied from an adjacent, suitably ventilated room, as long as this room is not a bedroom, a dangerous area or a lowpressure area.

✦ Removal of combustion fumes

Combustion fumes produced by gas appliances must be removed by means of a hood connected directly either to an exhaust duct or to the outside (fig.8).

If a hood cannot be installed, an electric extractor fan must be fitted to the outside wall or the window.

This electric extractor fan must have a sufficient capacity to guarantee a change of air of the kitchen of at least 3-5 times its volume.

✦ Components shown in fig.8:

A Opening for air supply

C Hood for exhaust removal of combustion fumes

E Electric extractor fan for removal of combustion fumes

Connection to gas supply

Before installation, make sure the type and pressure of the local gas supply are compatible with the cooktop settings.

To do this, check the data on the appliance data plate on the cooktop as well as on this handbook.

The gas connection must be carried out by a qualified technician in compliance with local current laws.
If using metal hoses, ensure these do not come into contact with any movable parts and are at no point crushed.
Carry out the connection in such a way as does not cause any stress whatsoever on the appliance.

The gas supply connector is threaded G½" (fig.12).
For ISO R7 connections, the gasket is not required.
For ISO R228 connections, the washer supplied must be fitted.

After connection operations, check for leaks using a soapy solution.

Electrical connection

Before connecting the appliance to the electricity supply, check that the voltage corresponds to that on the data plate and that the power supply cable is suitable for the appliance load also stated on the data place.
If the appliance is connected directly to the mains, fit an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm, adequate for the appliance load and complying to regulations.
The plug used must support the power of work of the appliance.

Warnings:

- **Do not use reducers, adapters or switches for connection to the mains, since these could overheat and cause burns.**
- **Earth connection is required by law (fig.10).**
  The manufacturer declines all liability resulting from failure to observe this regulation.

If the power cable must be replaced, use a cable having identical characteristics to the original supplied by the manufacturer, suitable for the load and temperature (type T90°C). This is available from After-sales service. Furthermore, the end of the power cable to be connected to the appliance must have the Yellow-Green earth conductor 20 mm longer than the other conductors.
The cable must support the load of the appliance.
Should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE	NEUTRAL (N)
BROWN	LIVE (L)
YELLOW-GREEN	EARTH (⏚)

- Check wether there is a omnipolar switch available on the domestic line which is compliant with current standards laws.
  Otherwise, place a device easily reachable between the appliance and the electricity line.
- If the cable result damaged, it must be quickly replaced with a new one by a qualified technician or call the After-Sales service.

ADJUSTMENT TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If a different type of gas from the one indicated on the rating plate is used, the injectors must be replaced.
If spare injectors are not supplied with the appliance, they are available from the After-sales service.
For the choice of replacement injectors, refer to the injectors table at the end of this booklet.
The injectors are identified by their diameter, which is expressed in hundredths of mm, stamped on the body of the injector itself.

Replacing the injectors

- Remove the grids and burner caps from the cooktop
- Using a socket wrench, replace the injectors "J" (fig.9) with the suitable ones for the gas used
- Replace the burners

The burners do non require primary air adjustment.

Adjustment of minimum setting

After replacing the injectors, light the burner and remove the knob. Turn the tap to the minimum setting and insert a screwdriver in the rod: tighten to reduce the flame, loosen to increase the flame (fig.13)

For gas G30/G31, tighten the adjustment screw fully

The flame must result small, uniform and regular all around the burner crown.

Check that:

- quickly turn the knob from max. to min. position of gas power, the flame doesn't go over
- for burners with a safety device, the flame have to licks the thermocouple
- leaving the burner alight for a few minutes, it doesn't go over

CLEANING AND MAINTENANCE

To maintain the cooktop in optimum condition, clean it regularly after each use, allowing it to cool before cleaning.

- Never use abrasive or sharp substances or materials to clean the surfaces
- Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment
- Do not use flamable or alcoholic cleaners

Enamelled parts:

All enamelled parts should be cleaned with a sponge and soapy water or specific detergents.
Never use abrasive cleaning products. Dry thoroughly after cleaning.

Stainless steel top:

The stainless steel top should be cleaned with a damp cloth and proprietary detergents commercially available. After rinsing, dry preferably with a chamois leather.

Grids:

The enamelled panstand grids of the cooktop are dishwasher safe.
Stainless steel panstand grids may take on a bluish tinge on parts around the burners as a result of the high temperatures. This effect can be reduced by using commercially available steel wool pads.

Burners:

The burners, comprising two parts, can be removed and cleaned using suitable detergents.
After cleaning, dry the burners thoroughly and reposition them carefully in their seats.
In models with electric ignition, always check that the electrode “E” (fig.11) is clean.
In models with safety device, clean the probe “T” (fig.11) in order to allow regular operation of the safety valve. Both the electrode and probe must be cleaned with care.
Upon completion of cleaning, replace the burners accurately in their seats.
To prevent damaging the electric ignition, avoid using it when the burners are not in place.

Maintenance

The appliances do not require any particular maintenance, nonetheless it is advisable to have them checked at least once every two years.
If the knobs become difficult to turn, or if there is a smell of gas, shut the gas supply tap and call After-sales service. Faulty taps must be replaced along with their gasket.

Avvertenze e consigli importanti per l'uso

- **IMPORTANTE!** Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio. Occorre conservarlo integro e a portata di mano per tutto il ciclo di vita del piano di cottura. Consigliamo una attenta lettura di questo manuale e di tutte le indicazioni in esso contenute prima dell'utilizzo dell'apparecchio. Conservare gli eventuali ricambi in dotazione. L'installazione dovrà essere eseguita da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti. Quest'apparecchio è previsto per un impiego domestico ed è costruito per svolgere la seguente funzione: **cottura e riscaldamento dei cibi**. Ogni altro uso va considerato improprio. Il costruttore declina ogni responsabilità per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso e per utilizzi diversi da quelli indicati
- Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, nylon, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'imballo è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo: **Non disperdere nell'ambiente.**
- Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini affinchè non giochino con l'apparecchio.
- La sicurezza elettrica è garantita solo quando il prodotto è collegato ad un efficiente impianto di messa a terra
- Dopo aver utilizzato il piano, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto d'erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- Qualora decidesse di non utilizzare più quest'apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle leggi vigenti in materia di salute e tutela dell'ambiente, rendendo innocue le parti che possono costituire elemento di pericolo per i bambini.
- Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio, **si raccomanda di utilizzare opportuni mezzi di prevenzione e protezione.**
- La targa di identificazione, con i dati tecnici, si trova visibilmente posizionata sotto il carter ed allegata a questo manuale. **La targhetta sotto il carter non deve mai essere rimossa.**
- Non posare oggetti infiammabili sul piano cottura. **Pericolo di incendio**!
- Dopo utilizzata, la zona cottura spenta rimane calda per qualche minuto. Attenzione a non toccarla.
- Non utilizzare fogli di alluminio, contenitori plastici o carta da cucina direttamente sull'apparecchio.
- Nel caso vi sia un cassetto sotto al piano, è preferibile non riporvi oggetti infiammabili o contenitori spray.
- Il cavo di alimentazione dev'essere lontano dalle zone cottura, potrebbe venire danneggiato.
- Le zone di cottura e le pentole e padelle devono essere sempre asciutte e pulite.
- Se si trova una crepa sul piano; se le zone cottura si surriscaldano; se il display o le manopole non funzionano correttamente, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza. In caso di malfunzionamento, non provare a riparare l'apparecchio da sé ma chiamare un tecnico qualificato.
- Non cucinare mai con pentole vuote, di ferro, di alluminio oppure col fondo rovinato o sporco. Potrebbe rovinarsi il piano. Utilizzare solamente pentole o padelle in acciaio inox.
- Non appoggiare pentole o padelle calde, oggetti appuntiti o pesanti nella zona comandi, manopole o cornice.
- Lo zucchero ed altri alimenti granulosi possono rovinare il piano. Ogni cibo rovesciato dev'essere rimosso immediatamente, dai vetri, con lo specifico raschietto per vetro. Attenzione, il raschietto ha la lama tagliente.
- I seguenti danni non intaccano il corretto funzionamento dell'apparecchio: la formazione di residui gelatinosi dovuti alla fusione di cibi; graffi dovuti a sale o ad alimenti corrosivi; scolorazione delle parti in acciaio.
- Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare solamente acqua calda ed un detergente non aggressivo; Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore
- Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla targhetta posta nel libretto istruzioni e sull'apparecchio

Dichiarazione di Conformità CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti normative comunitarie:

- 2006/95/CE: Norme Generali / Bassa tensione
- 2004/108/CE: Compatibilità elettromagnetica
- 2009/142/CE: Apparecchi a gas
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Idoneità dei materiali al contatto con i cibi

CARATTERISTICHE DEL PIANO

Avvertenze:

Questo apparecchio è stato studiato per essere incassato sui mobili.

- La classe di installazione è del tipo "3" per la parte gas e del tipo "Y" per le parti elettriche;
- I mobili a cui andrà accoppiata devono resistere ad una temperatura di almeno 90°C;
- Per una corretta installazione, vedere il paragrafo relativo ed i disegni di riferimento;
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore ed umidità nel locale in cui è installato; Fare in modo che la cucina sia ben areata: tenere aperti gli orifizi di aerazione naturale, o installare un dispositivo di aerazione forzata (cappa di ventilazione). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere un'aerazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, come per esempio, aumentando la velocità della cappa.

Questo libretto prevede diversi tipi di piani cottura,
dalla targhetta che si trova sul retro, Lei può individuare il modello (Mod. Tc) corrispondente.
Con questa sigla e le indicazioni contenute nei prossimi paragrafi, guardando le figure poste alla fine del manuale, Lei potrà conoscere caratteristiche e funzionalità del suo apparecchio.

Ad esempio:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	**Cat.** G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legenda:

(1) Marchio commerciale
(2) Modello corrispondente
(3) Codice tecnico
(4) Codice commerciale
(5) Potenza di esercizio
(6) Voltaggio e frequenza
(7) Paese di destinazione e dati gas
(8) Potenza bruciatori gas (dove presenti)
(9) Consumo bruciatori gas (dove presenti)

USO DEL PIANO COTTURA

Bruciatori a gas

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato dalle manopole di figura 2-3 che comandano i rubinetti.
I simboli (con grafica variabile a secondo della versione scelta) sono serigrafati sul pannello comandi.
Facendo coincidere l'indice con i simboli serigrafati si ottiene quanto segue:

- ● Rubinetto chiuso, nessuna erogazione di gas;
- Portata massima, massima erogazione di gas;
- Portata minima, minima erogazione di gas;

Accensione dei bruciatori

Questi modelli sono dotati di una valvola di sicurezza che interrompe il flusso di gas qualora la fiamma dovesse, per un qualsiasi motivo, spegnersi.
Per ripristinarne il funzionamento, riportare la manopola in posizione "rubinetto chiuso" e ripetere le operazioni di accensione illustrate nei prossimi paragrafi.
Per accendere un bruciatore, ruotare la manopola del rubinetto gas fino alla posizione di massima erogazione, quindi premere e mantenere la pressione per 4-5 secondi.

Avvertenze:

- Una volta acceso il bruciatore, regolare la fiamma fino all'intensità desiderata, comunque sempre compresa tra le posizioni di massima e minima erogazione e mai tra la massima erogazione e la posizione di rubinetto chiuso.
- Se il bruciatore fatica ad accendersi oppure la fiamma risulta alta e/o irregolare, spegnere subito portando la manopola in posizione "nessuna erogazione" e chiamare il Servizio Assistenza
- Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di provare a ripetere l'operazione senza nessun contenitore sulle griglie e con la manopola in posizione di minima erogazione.
- Attenzione: i dispositivi di accensione elettrica non possono essere azionati per più di 15 secondi. Se dopo tale periodo il bruciatore non si è acceso, attendere almeno 1 min. prima di ripetere l'operazione

Griglie

Le griglie del piano cottura sono state progettate per rendere agevole e sicuro l'utilizzo del prodotto.
Consigliamo di verificare, prima di ogni utilizzo, il corretto posizionamento e la stabilità delle stesse.
Inoltre, verificare periodicamente, che i gommini di appoggio siano integri e posizionati correttamente.

✦ griglia per piccoli recipienti (optional, fig.1/A)
Si appoggia solamente sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando vengono impiegati recipienti di piccolo diametro, per evitare il loro rovesciamento.

✦ griglia speciale per pentole "WOK" (optional, fig.1/B)
Si appoggia solamente sopra la griglia del bruciatore triplacorona, quando si impiegano pentole "WOK" (a fondo concavo). Si raccomanda, per non causare gravi anomalie di funzionamento del bruciatore, di non utilizzare pentole WOK senza questa speciale griglia e di non utilizzarla per pentole a fondo piatto.

Scelta del bruciatore

La simbologia stampigliata sulla zona comandi (figure 2-3) accanto alle manopole indica la corrispondenza tra la manopola ed il bruciatore. La scelta del bruciatore più adatto dipende dal diametro e dalla capacità dei bruciatori (vedere tabella sottostante).
E' necessario che il diametro della pentola o padella sia adeguato alla potenza del bruciatore, per non comprometterne il rendimento.

Diametro pentole

Bruciatore		Modello piano cottura			
		qualsiasi		G641AX1	
		Ø minimo	Ø massimo	Ø minimo	Ø massimo
A	Ausiliario	60 mm (con riduzione)	140 mm	60 mm (con riduzione)	140 mm
SR	Semirapido	160 mm	200 mm	160 mm	ant.Ø180mm post.Ø200mm
R	Rapido	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Tripla-corona	240 mm	260 mm	/	/

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Importante!

- le istruzioni sono rivolte ad un installatore qualificato;
- l'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità alle norme in vigore;
- qualsiasi intervento deve essere eseguito con l'apparecchio elettricamente disinserito;

Installazione nel top (piano del mobile)

Il piano di cottura può essere installato in tutti i mobili, purchè resistenti al calore (almeno 90°C);
Le dimensioni del foro da praticare per l'incasso nel piano del mobile e le distanze minime da rispettare con le pareti posteriori, laterali e sovrastanti l'apparecchio, sono indicate nella figura 4.

Coibentazione sottostante (fig.6):

- se il piano cottura è installato senza che ci sia un forno sotto di esso, è tassativo l'impiego di un pannello di coibentazione posto tra il fondo del piano ed il mobile sottostante, ad una distanza minima di 10mm
- Se il piano cottura è installato sopra ad un forno, posizionare il pannello di separazione ad una distanza minima di 15mm, e seguire le istruzioni di installazione relative al forno assicurando ci sia sufficiente aerazione come illustrato in figura 6.
  In ogni caso, la connessione elettrica dei due apparecchi dev'essere effettuata separatamente, sia per ragioni di sicurezza che per facilitarne eventuali interventi in caso di necessità.
  Si consiglia di usare un forno dotato di sistema di ventilazione interna forzata.

Fissaggio del piano (fig.7):

Il fissaggio del piano cottura sul mobile dev'essere effettuato come segue:

- posizionare l'apposita guarnizione sigillante fornita in dotazione [C] lungo il perimetro esterno del foro praticato nel mobile seguendo lo schema indicato in fig.4, in modo che le estremità delle striscie siano perfettamente unite tra loro senza sormontarsi;
- Sistemare il piano nel foro del mobile curandone la centratura;
- Fissare il piano al mobile con le apposite staffe [A] fornite in dotazione, come illustrato in figura 7.

Una corretta installazione della guarnizione sigillante, offre un'assoluta garanzia contro infiltrazioni di liquidi.

Locale di installazione e scarico dei prodotti della combustione:

Attenzione: l'apparecchio deve essere installato ed usato esclusivamente in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti in materia.

L'installatore deve fare riferimento alle in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evaquazione dei prodotti della combustione. Si ricorda a tal proposito che l'aria necessaria alla combustione è di $2m^3/h$ per ogni kW di potenza (gas) installata.

✦ locale di installazione

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione del gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131).
L'afflusso dell'aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno $100cm^2$ (A). Nel caso di apparecchi privi di valvola di sicurezza, questa apertura deve avere una sezione minima di almeno 200 cm^2 (fig.8)

Questa apertura deve essere approntata in modo da non risultare ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento e dal lato opposto rispetto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Qualora non fosse possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può essere introdotta da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purchè questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

✦ scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate a canne fumarie oppure direttamente all'esterno (fig.8)
In caso non sia possibile installare una cappa, è necessario l'impiego di un'elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria nel

locale cucina pari ad almeno 3/5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).

✦ componenti illustrati in figura 8:

A apertura per entrata dell'aria
C cappa per evacuazione prodotti della combustione
E elettroventilatore per evacuazione dei prodotti della combustione

Allacciamento all'impianto gas

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas erogato) e le regolazioni del piano siano compatibili, confrontandole con le targhette tecniche del prodotto. Verificare inoltre che il locale sia conforme come da capitoli precedenti.

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Il piano di cottura deve essere collegato alla rete gas mediante tubi metallici rigidi oppure tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 mt.

Assicurasi, nel caso di utilizzo di tubi flessibili, che non vadano in contatto con parti mobili o schiacciati.

Il collegamento deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il raccordo di entrata del gas è filettato G½" (fig.12).

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione;

Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa fornita in dotazione.

Dopo le operazioni di allacciamento, si dovrà assolutamente verificare la tenuta delle connessioni tramite prodotti specifici in commercio o tramite una soluzione saponosa.

Collegamento elettrico

L'apparecchio dev'essere allacciato alla rete elettrica verificando in precendenza che la tensione di rete corrisponda ai valori indicati nella targhetta caratteristiche del prodotto e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa supportare il carico di tensione indicato anch'esso nella targhetta.

La spina utilizzata per la connessione deve essere a norma, idonea alla potenza assorbita dal piano.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete in caso di necessità, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle norme di installazione.

Avvertenze:

- **Non utilizzare riduzioni, adattatori o deviatori per l'allacciamento alla rete elettrica, in quanto potrebbero surriscaldarsi e provocare incendi;**
- **Il collegamento a terra dell'apparecchio è obbligatorio a norma di legge (fig.10)**

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare un cavo avente le stesse caratteristiche di quello fornito di serie, adatto al carico di tensione di esercizio e dev'essere richiesto al Servizio Assistenza.

E' inoltre necessario che l'estremità che andrà collegata all'apparecchio abbia il filo di messa a terra colore giallo-verde più lungo di circa 20mm rispetto agli altri.

E' necessario inoltre che venga rispettato il seguente codice-colore durante il collegamento dei cavi:

BLU	NEUTRO (N)
MARRONE	FASE (L)
GIALLO-VERDE	TERRA (⏚)

- Si deve poter scollegare l'apparecchio dopo l'installazione. La disconnessione può essere effettuata tramite una spina oppure un interruttore previsto nella rete, conformemente alle regole d'installazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere tempestivamente sostituito dal costruttore, del Servizio Assistenza, o da un tecnico qualificato, onde prevenire rischi.

ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

Qualora dovesse rendersi necessario l'adattamento del piano ad un gas differente da quello predisposto di serie, si dovranno sostituire gli iniettori con quelli relativi al gas richiesto (reperibili presso i centri assistenza)
La scelta degli iniettori da montare deve tener conto delle tabelle iniettori poste alla fine del manuale.
Gli iniettori sono identificabili con il diametro, espresso in centesimi di mm, stampigliato sugli iniettori stessi.

Sostituzione degli iniettori:

- Togliere le griglie e gli spartifiamma dal piano cottura;
- Con una chiave fissa a tubo sostituire gli iniettori "J" (fig.9) con quelli relativi al gas da utilizzare
- Rimontare i bruciatori;

I bruciatori non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

Regolazione del minimo (fig.13):

Dopo aver sostituito gli iniettori, accendere il bruciatore e sfilare la manopola. Posizionare il rubinetto sul minimo, con un cacciavite all'interno dell'asta: avvitare per diminuire la fiamma, svitare per aumentarla.
Per il gas GPL (G30/G31) la vita di regolazione va avvitata completamente.
Il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare lungo tutta la corona del bruciatore.
Verificare inoltre che:

- ruotando rapidamente il rubinetto dalla pos. di massima erogazione alla minima il fuoco non si spenga
- nel caso di piani con valvola di sicurezza, la fiamma al minimo deve lambire leggermente la termocoppia
- acceso alcuni minuti al minimo, il fuoco non si deve spegnere

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per una buona conservazione del piano cottura, occore pulirlo regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averlo lasciato raffreddare.

- Non utilizzare detergenti e spugne abrasive oppure oggetti appuntiti per pulire il pianale
- Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore
- non utilizzare detergenti alcoolici e/o infiammabili

Parti smaltate:

Tutte le parti smaltate devono essere lavate solamente con una spugna, acqua e sapone o altri prodotti specifici comunque non abrasivi. Al termine vanno asciugate accuratamente.

Pianale in acciaio inox:

Il pianale con acciaio inox va pulito con un panno umido e con prodotti reperibili in commercio.
Dopo averlo risciacquato asciugare possibilmente con una pelle di daino.

Griglie:

Le griglie del piano sono state progettate per poter essere lavate anche in lavastoviglie.
Le griglie in acciaio inox possono assumere, nella zona dei bruciatori, una colorazione bluastra (a causa della temperatura elevata). Se non gradito, si può attenuare l'effetto con prodotti reperibili in commercio.

Bruciatori:

I bruciatori, composti di due pezzi (coperchio+bruciatore), possono essere tolti e lavati separatamente.
Dopo la pulizia devono essere accuratamente asciugati e riposizionati perfettamente nella loro sede.
Nei modelli dotati di accensione elettrica, verificare che l'elettrodo "E" (fig.11) sia sempre pulito.
Nei modelli provvisti di valvola di sicurezza, pulire periodicamente la sonda "T" (fig.11) in modo da permettere il regolare funzionamento della valvola di sicurezza.
Sia l'elettrodo che la sonda devono essere pulti con cautela in quanto parti sensibili.
Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono in sede.

Manutenzione

Gli apparecchi di cottura, al dì là di una corretta gestione e pulizia, non necessitano di particolare manutenzione, tuttavia si raccomanda di far eseguire un controllo da un tecnico autorizzato almeno una volta ogni due anni.
Qualora si noti qualcosa al di fuori dell'ordinario utilizzo (eccessivo indurimento nella rotazione delle manopole, difficoltà nell'accensione dei fuochi, odore di gas, ec…) chiudere immediatamente il rubinetto generale e chiamare il servizio assistenza tecnica.
Nel caso si debba sostituire il rubinetto, dev'essere cambiata anche la relativa guarnizione

Avertissements et conseils importants pour l'utilisation

- **IMPORTANT !** Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il faut le conserver en bon état et à portée de la main pour tout le cycle de vie de la table de cuisson. Lire attentivement ce manuel et toutes les indications qu'il contient avant l'utilisation de l'appareil. Conserver les pièces de rechange éventuelles fournies. L'installation devra être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour un usage domestique et est fabriqué pour remplir la fonction suivante: **cuisson et réchauffage des aliments**. Tout autre usage est considéré impropre. ***Le fabricant décline toute responsabilité pour une mauvaise installation, pour toute modification, incapacité d'utilisation et des utilisations différentes de celles indiquées***
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse de polystyrène, nylon, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources de danger potentielles.
- L'emballage est constitué de matériau recyclable et porte le symbole Ne pas disperser dans l'environnement
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- La sécurité électrique n'est assurée que lorsque le produit est raccordé à une installation de mise à terre efficace
- Après avoir utilisé la table de cuisson, s'assurer que l'index des manettes soit en position de fermeture et fermer le robinet principal d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille.
- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants.
- **Attention:** En cas de démontage, entretien et nettoyage de l'appareil, faire attention, **on recommande d'utiliser des instruments de prévention et de protection adéquats**
- La plaque d'identification, avec les données techniques, se trouve visiblement positionnée sous le carter et annexée à ce manuel**. La plaquette sous le carter ne doit jamais être enlevée.**
- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. **RISQUE D'INCENDIE !!!**
- S'on y a un tiroir sous la plaque, on recommande de ne pas ranger d'objets inflammables ou de bombes aérosol
- Le papier aluminium, les récipients en plastique et le film de protection n'est pas indiqué pour cette appareil
- Avec l'utilisation, les plaques chauffantes se rechauffent. **Ne pas les toucher!**
- Le câble d'alimentation ne doit jamais entrer en contact avec des foyers chauds , et pourrait s'endommager
- Le foyer et le dessous des casseroles doivent toujours être secs y nettoyés.
- En cas de cassures, fissures ou fêlures du verre céramique, si le foyer surchauffe et que l'afficheur ne fonctionne pas, si la plaque de cuisson s'éteint toute seule sans pouvoir être utilisée, débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service après-vente
- Ne pas cuire avec une casserole vide, en particulier en ferre, émail ou en aluminium ou avec le dessous endommagè. Cela pourrait endommager l'appareil. Utiliser seulement casseroles en inox
- Ne jamais poser casseroles ou poêles chaudes sur le panneau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la plaque. Enlevez immédiatement d'éventuels déversements avec un racloir à verre. **Attention ! Le racloir à verre *(en option)* a une lame aiguisée !**
- Les dommages suivants n'influent ni sur le bon fonctionnement ni sur la robustesse du la plaque de cuisson: Formation de résidus gélatineux dus à aliments fondu; eraflures causées par des grains de sel ou par des dessous de casseroles rugueux; couleur métallique due à l'utilisation de detergents inappropriés;
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser des produits inflammables, de produits abrasifs, de laines d'acier. N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur.
- Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la plaquette reportée dans le manuel d'instructions et sur l'appareil

Déclaration de conformité

Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes

- 2006/95/CE: Normes Générales / Basse tension
- 2004/108/CE: Compatibilité électromagnétique
- 2009/142/CE: Appareils à gaz
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Aptitude des matériaux en contact avec les aliments

CARACTERISTIQUES DU PLAN

Avertissements:

Cet appareil est prévu pour être encastré dans des meubles.

- La classe d'installation est du type 3 pour la partie à gaz et du type Y pour la partie électrique.
- Les meubles doivent résister à une température d'au moins 90°C.
- Pour effectuer une installation correcte, voir le paragraphe relatif et les dessins de référence.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz implique le dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Faire en sorte que la cuisine soit bien aérée : laisser ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut réclamer une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre. Il peut également s'avérer utile de disposer d'une aération plus efficace, par exemple en augmentant la vitesse de la hotte.

Cette notice a été prévue pour plusieurs types de plans. D'après la plaque de données qui se trouve à l'arrière, il est possible d'identifier le modèle (Mod. Tc) correspondant. En utilisant ce code et les indications qui sont fournies dans les prochains paragraphes et en regardant les figures présentées à la fin du manuel, il est possible de savoir comment se compose son propre appareil.

Exemple:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Légende:

(1) Marque commercial
(2) Modèle correspondant
(3) Code technique
(4) Code commercial
(5) Puissance absorbee
(6) Voltage et puissance
(7) Pays di destination et caractéristiques du gaz
(8) Puissance du brûleurs au gaz
(9) Consommation brûleurs àu gaz

UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Brûleurs à gaz

L'arrivée du gaz aux brûleurs est réglée par les boutons de la fig.2 qui commandent les robinets. Selon la version choisie, les symboles peuvent être sérigraphiés en position supérieure ou inférieure les boutons de commande. En faisant coïncider l'indice avec les symboles sérigraphiés, on obtient les réglages suivants.

- ● Robinet fermé, aucune fourniture de gaz
- Débit maximum, fourniture de gaz maximum
- Débit minimum, fourniture de gaz minimum

Allumage des brûleurs

Cettes modèles sont munis d'une valve de sûreté qui, interrompt automatiquement l'arrivée du gaz si un brûleur s'éteint pour toute raison quelle qu'elle soit.
Pour rétablir le fonctionnement, remettre le bouton sur la position "robinet fermé" et recommencer les opérations d'allumage décrites dans les prochains paragraphes.
Pour allumer un brûleur, tourner le bouton du robinet de gaz sur la position de fourniture maximum, puis appuyer et maintenir la pression pendant environ 4÷5 sec.

Attention:

- Une fois allumè le brûleur, régler la flamme en tournant le bouton de façon à obtenir l'intensité désirée. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre le maximum et le

minimum et jamais entre le maximum et le point de fermeture.

- Au cas le brûleur ne pas allume ou la flamme n'est pas homogène et régulière, éteindre l'appareil remettant le bouton sur la position "robinet fermé" et appeler le Service d'Assistance Technique.
- Au cas où les caractéristiques particulières du gaz fourni localement rendraient l'allumage difficile lorsque le bouton est sur le maximum, il est conseillé de recommencer l'opération avant de poser un récipient sur la grille et en mettant le bouton sur le minimum.
- Le dispositif d'allumage ne peut pas être actionné pendant plus de 15". Si, après ce laps de temps, le brûleur ne s'est pas encore allumé, attendre une minute avant de recommencer l'opération.

Emploi des grilles

Les grilles du plan de cuisson ont été conçues pour faciliter l'utilisation du produit et la rendre sûre. Avant toute utilisation, il est conseillé de s'assurer que le plan est bine positionné et qu'il est stable. S'assurer que les caoutchoucs d'appui sont toujours en bon état et qu'ils sont agencés comme il se doit

✦ Grille pour petits récipients (fig.1/A, option)

Ne la poser que sur la grille du brûleur auxiliaire (le plus petit) lorsque l'on utilise des récipients à petit diamètre, pour les empêcher de se renverser.

✦ Grille spéciale pour casseroles "WOK" (fig.1/B, option)

Ne la poser que sur la grille du brûleur à triple couronne, lorsque l'on utilise des récipients "WOK" (à fond concave). De façon à ne pas provoquer de graves anomalies de fonctionnement du brûleur, il est recommandé de pas utiliser les casseroles wok sans cette grille spéciale et de ne pas l'utiliser pour des casseroles à fond plat.

Choix du brûleur

Les symboles imprimés sur le bandeau (dessin fig.2), à côté des boutons indique la correspondance entre le bouton et le brûleur. Le choix du brûleur le mieux approprié dépend du diamètre et de la capacité des récipients (voir tableau). Il est important que le diamètre de la casserole soit approprié à la puissance du brûleur, pour ne pas en compromettre le rendement.

Diamètre des casseroles

Brûleur		modèle			
		Tout		60cm frontales	
		Ø minimum	Ø maximum	Ø minimum	Ø maximum
A	Auxiliaire	60 mm (avec réducteur)	140 mm	60 mm (avec réducteur)	140 mm
SR	Semi-rapide	160 mm	200 mm	160 mm	antérieur Ø180 mm postérieur Ø200 mm
R	Rapide	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Triple couronne	240 mm	260 mm	200 mm	220 mm

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Important!

- Ces instructions sont destinées aux installateurs qualifiés.
- L'appareil doit être installé correctement et conformément aux normes en vigueur.
- Toute intervention quelle qu'elle soit doit être exécutée après avoir mis l'appareil hors tension électrique.

Installation dans le plan du meuble

Le plan de cuisson peut être installé dans tous les meubles, à condition que ces derniers soient

résistants à la chaleur (température minimale de 90°C).
Les dimensions du trou qui doit être effectué sur le plan du meuble et les distances minimales comprises entre les parois situées à l'arrière, à côté et au-dessus de l'appareil sont indiquées sur les figures 4-5.

Ne pas oublier que (fig.6):
- Lorsque le plan est installé sans four en accouplement, il est impératif d'utiliser un panneau de séparation entre le fond du plan et le meuble situé au-dessous, à une distance minimum de 10 mm.
- En cas d'accouplement plan/four, intercaler un séparateur à une distance minimale de 15 mm suivre les indications du fournisseur du four en maintenant toujours une aération fidèle aux instructions de fig.6.
  De toute manière, le branchement électrique des deux appareils doit être réalisé séparément tant pour des raisons de nature électrique que pour faciliter le retrait.
  Il est conseillé d'utiliser un four pourvu d'un système de refroidissement interne forcé.

Fixation du plan (fig.7):

La fixation du plan de cuisson au meuble doit être effectuée comme il est indiqué ci-dessus:
- Positionner la garniture étanche fournie [C] avec l'appareil le long du périmètre extérieur du trou pratiqué dans le meuble en suivant le schéma indiqué sur la fig.4, de façon à ce que les extrémités des bandes soient parfaitement unies l'une à l'autre sans se superposer;
- Installer le plan dans le trou du meuble en veillant à bien le centrer;
- Fixer le plan au meuble avec les brides fournies à cet effet, comme il est indiqué sur la fig.7.

Une bonne installation de la garniture étanche offre une garantie absolue contre les infiltrations de liquides.

Pièce d'installation et évacuation des produits de la combustion:

L'appareil doit être installé et fonctionner dans des locaux appropriés, toujours de façon conforme aux lois en vigueur.

L'installateur doit se référer aux lois en vigueur pour ce qui est de la ventilation et l'évacuation des produitsde la combustion. A cet effet, ne pas oublier que l'air nécessaire à la combustion est de 2m3/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

✦ Pièce d'installation

La pièce où est installé l'appareil à gaz doit avoir une arrivée d'air nécessaire à la combustion des gaz. Le flux d'air doit venir directement d'une ou de plusieurs ouvertures effectuées sur une section libre d'au moins 100 cm2 (A). En cas d'appareils démunis de valve de sûreté, cette ouverture doit présenter une section minimum d'au moins 200 cm2 (fig.8). Cette ouverture doit être réalisée de façon à ne jamais se boucher, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur. Elle doit se trouver près du sol et, de préférence, sur le côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion

Lorsqu'il n'est pas possible de réaliser les ouvertures nécessaires, l'air nécessaire peut provenir d'une pièce voisine et aérée comme il se doit, à condition que cette pièce ne soit ni une chambre à coucher, ni un lieu dangereux ou en dépression.

✦ Evacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes raccordées directement à des tuyaux de cheminée ou directement à l'extérieur (fig.8). Au cas où il ne serait pas possible d'installer la hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique monté sur l'un des murs externes ou sur la fenêtre de la pièce. Ce ventilateur électrique doit avoir un débit garantissant un renouvellement de l'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume.

✦ Composants présentés sur la fig.8:

A Ouverture d'entrée de l'air
C Hotte d'évacuation des produits de la combustion
E Ventilateur électrique pour l'évacuation des produits de la combustion

Raccordement au réseau de gaz

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages du plan sont compatibles. Pour ce faire, contrôler les données de la plaque du produit qui est appliquée sur le plan et insérée dans cette notice.

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un technicien spécialisé qui respectera les normes locales en vigueur. Le plan de cuisson doit être raccordé à l'installation du gaz en utilisant des tuyaux métalliques rigides ou des tuyau x flexibles en acier inox le long du mur, conformes à la norme et avec une extension maximale de 2 mt. Contrôler, en cas d'emploi de tuyaux métalliques flexibles,
qu'ils ne soient ni écrasés ni au contact de pièces mobiles.
Effectuer le branche ment de manière à ne provoquer aucune contrainte sur l'appareil.
Le raccord d'arrivée du gaz est fileté G½" conique. (fig.12).
Pour les raccordements ISO R7, il n'est pas nécessaire d'intercaler la garniture.
Pour les raccordements ISO R228, il faut intercal er la rondelle de tête fournie en dotation.
Après les opérations de branchement, contrôler l'étanchéité des raccords avec un peu d'eau savonnée.

Branchement électrique

L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant que la tension corresponde bien à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge indiquée qui est reportée sur la plaque signalétique.
La fiche utilisée pour le branchement doit être conforme e t adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Si l'appareil est branché directement au secteur, il faut intercaler entre celui -ci et le secteur un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimum entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la char ge et conforme aux normes en la matière.

Avertissements:

- N'utiliser ni réductions, ni adaptateurs, ni déviateurs pour le branchement au secteur, car ils pourraient surchauffer et provoquer des brûlures.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire (fig.10). Le fabricant décli ne toute responsabilité dérivant du non-respect de cette norme.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, en utiliser un ayant les mêmes caractéristiques de celui fourni, adapté à la charge et à la température (type T90°C), et il faudra le demander au centre d'assistance.
En outre, il faut que l extrémité qui va à l'appareil ait le cordon jaune-vert de mise à la terre plus long de 30 mm par rapport aux autres.
Au cas où il serait nécessaire de remplacer le cable d'alimentation,
assurez vous de respecter les codes-couleur suivants dans le branchement de chacun des fils:

BLEU	NEUTRE (N)
MARRON	PHASE (L)
VERT-JAUNE	TERRE (⏚)

- Le appareil doit être branché prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur
- Si le câble de branchement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service d'assistance clientèle afin d'éviter toute situation de danger.

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Au cas où il serait nécessaire d'adapter le plan de cuisson à un gaz différent de celui pour lequel il a été préparé, il faut remplacer les injecteurs. Si les injecteurs de rechange ne sont pas fournis en dotation, ils sont disponibles auprès des Centres d'Assistan ce. Le choix des injecteurs à remplacer devra être effectué en consultant le tableau des injecteurs. Les injecteurs sont identifiables par leur diamètre exprimé en centièmes de mm et estampé sur le corps des injecteurs.

Remplacement des injecteurs:

- Retirer les grilles du plan de cuisson ainsi que le chapeau du brûleur
- À l'aide d'une clé fixe, remplacer les injecteurs "J" (fig.9) par ceux adaptés au gaz utilisé.
- Remonter les brûleurs

Les brûleurs n'ont besoin d'aucun réglage de l'air primaire

Réglage du minimum (fig.13):

Après avoir remplacé les injecteurs, allumer le brûleur et dégager la manette.
Placer le robinet en position de minimum, insérer un tournevis à l'intérieur de la tige :
visser pour diminuer la flamme, dévisser pour l'augmenter.

Pour le gaz G30/G31, visser complètement la vis de réglage

Dans tous les cas, le résultat est celui d'une petite flamme homogène et régulière tout autour de la couronne du brûleur. Vérifier enfin:

- qu'aucune extinction ne se produise en tournant rapide ment le robinet de la position de maximum à celle de minimum;
- dans le cas des brûleurs munis de sûreté, vérifier que la flamme lèche légèrement le thermocouple;
- Vérifier le bon réglage en laissant le brûleur allumé pendant quelques minutes. S'il s'éteint, augmenter le minimum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour bien conserver le plan de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement après chaque utilisation, ceci après l'avoir fait refroidir.

- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de laines d acier et de produits inflammables;
- N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage haute pression ou à vapeur;

Parties émaillées:

Toutes les parties émaillées doivent être lavées en utilisant une éponge et de l'eau savonnée ou d'autres produits spécifiques non abrasifs. Après le nettoyage, essuyer soigneusement.

Plan inox

Le plan en acier inox doit être nettoyé avec un chiffon humide et des produits spécifiques disponibles dans le commerce. Après l'avoir rincé, essuyer si possible avec une peau de daim.

Grilles:

Les grilles émaillées du plan de cuisson ont été conçues pour être lavées aussi au lave-vaisselle.
Dans la zone des brûleurs, la réduction en acier inox peut prendre une couleur bleuâtre à cause de la température. On peut en atténuer l'effet en utilisant les éponges ordinaires pour l'acier, disponibles dans le commerce.

Brûleurs:

Les brûleurs, composés de deux pièces, peuvent être retirées et lavés avec des p roduis appropriés.
Après le nettoyage, il faut les essuyer soigneusement et bien les replacer dans leur logement.
Pour ce qui concerne l'allumage électrique, vérifier que l'électrode "E" (fig.11) soit toujours propre.
Nettoyer la sonde "T" (fig.11) de manière à permettre un fonctionnement régulier de la soupape de sûreté.
Aussi bien l électrode que la sonde doivent être nettoyées délicatement.
Après le nettoyage, bien replacer les brûleurs dans leur logement.
Pour éviter tout dommage à l'allumage électrique, év iter de l'utiliser en absence de brûleurs.

Entretien

Les appareils ne réclament aucun entretien particulier. Il est toutefois recommandé de faire exécuter un contrôle au moins une fois tous les deux ans.
Au cas où la rotation des boutons deviendrait dure ou que l'on sentirait une odeur de gaz, fermer le robinet général et faire appel à l'assistance technique. Le robinet défectueux doit être remplacé avec son joint.

Sicherheitshinweise und wichtige Ratschläge zum Gebrauch

- **WICHTIG!** Das vorliegende Handbuch ist integrierender Bestandteil des Geräts. Es muss für die gesamte Lebensdauer der Kochmulde unversehrt und griffbereit aufbewahrt werden. Wir raten Ihnen, dieses Handbuch und alle in ihm enthaltenen Anweisungen aufmerksam zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die ggf. beiliegenden Ersatzteile bitte gut auf. Die Installation muss vom Fachmann in Einklang mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Dieses Gerät wurde für den Gebrauch in privaten Haushalten konzipiert und ist für folgende Zwecke ausgelegt: **Kochen und Erwärmen von Speisen**. Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen. Der Hersteller haftet nicht im Falle der unsachgemäßen Installation, unbefugter Eingriffe, unsachgemäßen Gebrauchs und bei Verwendung zu anderen als den angegebenen Zwecken.
- Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Polystyrol, Nylon, usw.) dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen. Die Verpackung besteht aus wiederverwertbarem Material mit der Kennzeichnung Sie darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Die elektrische Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen wird.
- Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch der Kochmulde, dass sich die Schalter in der Schliesstellung befinden. Schliesen Sie auserdem den Haupthahn der Gasleitung bzw. den Hahn der Gasflasche.
- Wenn Sie das Gerat endgultig auser Betrieb setzen wollen, mussen Sie es vor der Verschrottung in der von den einschlagigen Gesundheits- und Umweltschutzbestimmungen vorgesehenen Weise funktionsuntuchtig machen und die Teile, die eine Gefahr fur Kinder darstellen konnten, unschadlich machen
- Achtung: Bei der demontage, wartung ung reinigung des gerätes empfiehlt sich die verwendung **geeigneter vorbeugender und schützender instrumente (handschuhe, usw..)**
- Das Typenschild mit den technischen Daten befindet sich gut sichtbar auf der Unterseite der Kochmulde und ist auch in diesem Handbuch abgebildet. Das Typenschild darf keinesfalls entfernt werden.
- Keine entzündbaren Gegenstände auf die Kochmulde legen. Brandgefahr!
- Die ausgeschaltete Garzone bleibt nach dem Gebrauch noch für einige Minuten heiß . Vorsicht, nicht berühren
- Direkt auf dem Gerät keine Aluminiumfolie, Kunststoffbehälter oder Küchenpapier benutzen
- Sollte sich unter der Kochmulde eine Schublade befinden, dürfen hier keine entflammbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahrt werden
- Das Stromkabel muss fern der Garzonen verlaufen, da es beschädigt werden könnte
- Die Garzonen, Töpfe und Pfannen müssen immer trocken und sauber sein. Keine heißen Töpfe oder Pfannen, spitze oder schwere Gegenstände auf die Bedienfelder, Drehknöpfe oder den Rahmen stellen
- Falls sich auf der Kochmulde ein Riss zeigt, die Garzonen überhitzen, das Display oder die Drehknöpfe nicht einwandfrei funktionieren, das Gerät sofort ausschalten und den Kundendienst verständigen. Bei einer Störung des Gerätes nicht versuchen es zu reparieren, sondern einen qualifizierten Techniker rufen
- Nie leere Töpfe aus Eisen oder Aluminium oder mit beschädigtem oder schmutzigem Boden auf die Garzonen stellen. Die Kochmulde könnte beschädigt werden. Ausschließlich Töpfe oder Pfannen aus Edelstahl benutzen
- Zucker oder andere körnige Lebensmittel können die Kochmulde beschädigen. Jede übergelaufene Speise muss sofort mit dem für Glas geeigneten Schaber von der Glasfläche entfernt werden (Abb.1). Vorsicht, der Schaber hat eine scharfe Schneide
- Folgenden Schäden beeinflussen nicht den einwandfreien Gerätebetrieb: die Bildung gelatineartiger Rückstände durch Auflösen der Speisen; Kratzer durch Salz oder andere ätzende Nahrungsmittel; Entfärbung der Stahlteile.
- Für die Reinigung des Gerätes nur warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Auf keinen Fall Hochdruck- oder Dampfdruckreiniger benutzen
- Diese Anleitungen gelten nur für die Länder, deren Symbol auf dem Schild in den Gebrauchsanweisungen und an dem Gerät dargestellt ist

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

- 2006/95/CE: Allgemeine Normen / Niederspannung
- 2009/142/CE: Gasbetriebene Geräte
- 2004/108/CEE Elektromagnetische Verträglichkeit
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

MERKMALE DER MULDE

Hinweise:

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein Einbaugerät.

- Der Gasanschluss fällt in die Installationsklasse 3; der Stromanschluss entspricht dem Typ Y.
- Die Möbel, in welche die Kochmulde eingelassen wird, müssen bis zu einer Temperatur von mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Hinsichtlich genauerer Anweisungen für eine korrekte Installation wird den entsprechenden Absatz und die jeweiligen Abbildungen verwiesen.
- Die Verwendung eines Gaskochgerätes verursacht am Installationsort Wärme- und Feuchtigkeitsproduktion. Die Küche muss gut ventiliert sein: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offen lassen oder eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Dunstabzugshaube) installieren. Wird das Gerät intensiv und über einen längeren Zeitraum verwendet, kann eine zusätzliche Belüftung oder eine effizientere Belüftung durch Öffnen eines Fensters bzw. erhöhte Abzugsgeschwindigkeit erforderlich sein.

Dieses Handbuch wurde für verschiedene Arten von Kochmulden verfasst. Auf dem Datenschild auf der Rückseite finden Sie die Bezeichnung des entsprechenden Modells (Mod. Tc). Der Kode, die Anweisungen in den folgenden Absätzen und die Abbildungen am Ende des Handbuches geben Aufschluss über den Geräteaufbau.

Beispiel:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	**Cat.** G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legende:

(1) Handelsmarke
(2) Zugehöriges Modell
(3) Technischer Code
(4) Handelscode
(5) Betriebsleistung
(6) Spannung und Frequenz
(7) Bestimmungsland und Gasdaten
(8) Leistung Gasbrenner (wo vorhanden)
(9) Verbraucher Gasbrenner (wo vorhanden)

GEBRAUCH DER KOCHMULDE

Gasbrenner

Die Gasversorgung der Brenner wird anhand der Drehknöpfe (vgl. Abb.2) geregelt, welche die Hähne steuern. Die Symbole sind je nach Ausführung entweder auf den Drehknöpfen oder der Bedienungsblende aufgedruckt. Wird der Zeiger auf die aufgedruckten Symbole gestellt, werden die folgenden Einstellungen erzielt:

- ● Hahn geschlossen, keine Gaszufuhr
- Maximale Leistung, maximale Gaszufuhr
- Mindestleistung, minimale Gaszufuhr

Zündung der Brenner

Dieses modelle verfügen über ein Sicherheitsventil, das bei versehentlichem Erlöschen des Brenners die Gaszufuhr automatisch unterbricht.

Zur Wiederinbetriebnahme stellen Sie den Drehknopf auf Position "Hahn geschlossen" und wiederholen Sie die in den folgenden Absätzen beschriebene Zündung des Brenners.

Drücken Sie dann Zünddruckknopf und Regler ca. 4-5 Sekunden ein. Lassen Sie die Knöpfe wieder los und drehen Sie den Bedienungsknopf, um die Flamme auf die gewünschte Leistungsstärke einzustellen.

Achtung:

- Alle Leistungsstufen müssen zwischen der Höchst- und Mindestleistung gewählt werden. Sie dürfen niemals zwischen der Höchstleistung und dem geschlossenen Zustand liegen.
- Wenn der Brenner nur schwer zündet oder die Flamme hoch und/oder ungleichmäßig ist, sofort durch Stellen des Drehknopfs auf "keine Gaszufuhr" ausschalten und den Kundendienst verständigen
- Sollten die besonderen Gaszufuhrbedingungen die Zündung der Brenner mit dem Bedienungsknopf auf Höchstzufuhr erschweren, wird empfohlen, den Brenner mit Knopf auf Stellung Mindestzufuhr zu zünden, bevor ein Gefäß auf das Topfgitter gestellt wird.
- Achtung: Die Zündvorrichtung kann nicht länger als 15 Sekunden lang aktiviert werden. Ist der Brenner nach diesem Zeitraum nicht an oder ist er zufällig wieder erloschen, müssen Sie eine Minute warten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

Verwendung der Topfgitter

Die Topfgitter der Kochmulde sollen den Gebrauch des Produktes einfach und sicher gestalten. Wir empfehlen, vor jedem Gebrauch zu überprüfen, ob sie richtig positioniert sind und stabil auf der Kochmulde aufliegen. Überprüfen Sie ferner, ob die Auflagegummis intakt und richtig angebracht sind.

✦ Gitter für kleine Gefäße (Abb.1/A, Option)

Es wird nur auf den Rost des Sparbrenners (des kleinsten Brenners) aufgelegt, damit Gefäße kleinen Durchmessers nicht umkippen können.

✦ „WOK-Halter" (Abb.1/B Option)

Dieser Halter wird nur auf das Gitter des Triplex-Blitzbrenners aufgelegt, um in Wok-Pfannen mit konkavem Boden zu kochen. Um schwerwiegende Funktionsstörungen der Brenner zu vermeiden, wird sollte **eine Wok-Pfanne niemals ohne den entsprechenden Halter und letzterer nicht für Pfannen mit flachem Boden verwendet werden.**

Brennerwahl

Die aufgedruckten Symbole der Bedienblende (Zeichnung Abb.2) neben den Drehknöpfen stellen die Übereinstimmung zwischen Regler und Brenner dar. Die Wahl des geeignetsten Brenners hängt vom Durchmesser und dem Fassungsvermögen des Kochgeschirrs ab (siehe Tabelle). Es ist wichtig, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs der Brennerleistung entspricht, um den hohen Leistungsgrad nicht zu beeinträchtigen.

Topfdurchmesser

Brenner		Kochmulden			
		alle		G641AX1	
		Ø min	Ø max	Ø min	Ø max
A	Hilfsbrenner	60 mm (mit Reduktion)	140 mm	60 mm (mit Reduktion)	140 mm
SR	Normalbrenner	160 mm	200 mm	160 mm	vorne Ø180mm hinten Ø200mm
R	Starkbrenner	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Triplex-Blitzbrenner	240 mm	260 mm	200 mm	220 mm

INSTALLATIONSANLEITUNG

Wichtig!

- Die nachfolgenden Anweisungen richten sich an einen Fachinstallateur.
- Das Gerät muss fachgemäß in Einklang mit den geltenden Vorschriften installiert werden.

- Das Gerät muss für Eingriffe jeder Art vom Stromnetz getrennt werden.

Einbau in die Arbeitsplatte (Oberseite des Möbels)

Das Kochfeld kann in Möbel jeder Art eingebaut werden, sofern sie hitzebeständig sind (Mindesttemperatur 90°C). Die Abmessungen des Ausschnitts in der Oberfläche des Möbels und die Mindestabstände von den hinteren und seitlichen Wänden sowie von Möbeln über dem Kochfeld sind in den Abbildungen 4 und 5.

Darunter befindliche Isolierung (Abb.6):

- Wenn das Kochfeld nicht über einem Backofen eingebaut wird, muss in einem Mindestabstand von 10mm eine Trennplatte zwischen die Unterseite des Kochfelds und das darunter befindliche Möbel eingefügt werden
- Im Falle einer Aufeinandersetzung Platte/Hofen sollte man ein Zwischenpanel zu einer min. Distanz vom 15 mm. Legen, dabei muß jedenfalls immer eine Lüftung wie im Bild 6 gewährleistet sein. **Die beiden Geräte müssen auf jeden Fall einen separaten Netzanschluss aufweisen,** nicht nur aus elektrischen Gründen, sondern auch, um den Ausbau zu erleichtern. Es empfiehlt sich die Verwendung eines Backofens mit interner Zwangslüftung.

Befestigung des Kochfelds (Abb.7):

Das Kochfeld muss wie folgt am Möbel befestigt werden:

- Die mitgelieferte Dichtung umfangsseitig "C" am im Möbel ausgeführten Einschnitt positionieren und hierzu die Vorgaben in Abb.4 befolgen, sodass die Enden der Streifen einwandfrei miteinander verbunden sind, ohne sich zu überlappen.
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und einwandfrei zentrieren.
- Das Kochfeld mit den beiliegenden Bügeln "A" am Möbel befestigen; siehe Darstellung in Abb.7.

Wird die Dichtung richtig angebracht, ist gewährleistet, dass keine Flüssigkeiten eindringen können.

Aufstellort und Ableitung der Verbrennungsprodukte

Das Gerät muss in geeigneten, den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechenden Räumen installiert und betrieben werden.

Der Installateur muss die geltenden gesetzlichen Bestimmungen zur Belüftung und Ableitung der Verbrennungsprodukte beachten. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die zur Verbrennung erforderliche Luft $2m^3/h$ je kW Anschlussleistung (Gas) beträgt.

✦ Installationsort

Der Installationsort des Gasgerätes muss über eine natürliche Luftzufuhr verfügen, die zur Gasverbrennung notwendig ist. Die Luftzufuhr muss direkt durch eine oder mehrere Öffnungen mit einem Querschnitt von mindestens 100 cm^2 (A) erfolgen. Bei Geräten ohne Sicherheitsventil, muss die Öffnung einen Mindestquerschnitt von $200cm^2$ aufweisen (Abb.8).
Diese Öffnung muss so angelegt sein, dass sie weder von innen noch von außen verschlossen werden kann Sie muss sich nahe dem Fußboden befinden, am besten auf der der Absaugung der Verbrennungsprodukte gegenüberliegenden Raumseite. Wenn die notwendigen Öffnungen nicht angebracht werden können, kann die erforderliche Luft aus einem anliegenden, entsprechend belüfteten Raum kommen. Es darf sich dabei jedoch um kein Schlafzimmer, keinen gefährlichen Raum oder Raum mit Unterdruck handeln.

✦ Absaugung der Verbrennungsprodukte

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte muss bei Gaskochgeräten über Abzugshauben erfolgen, die direkt an den Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen (Abb.8). Ist die Installation einer Abzugshaube nicht möglich, ist ein Elektrolüfter an der Außenmauer oder am Fenster des Raums erforderlich. Dieser Elektrolüfter muss einen Durchsatz garantieren, der den Luftaustausch in der Küche in einer Größenordnung von mindestens 3 bis 5-mal des eigenen Volumens gewährleistet

✦ In Abb.8 dargestellte Komponenten:

A Öffnung für den Lufteinlass
C Abzugshaube zur Absaugung der Verbrennungsprodukte

E Elektrobelüftung zum Absaugen der Verbrennungsprodukte

Gasanschluss

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Bedingungen der Gaszufuhr vor Ort (Gasart und -druck) und die Einstellungen der Kochmulde miteinander kompatibel sind.
Kontrollieren Sie die Daten des Typenschildes an der Kochmulde und in diesem Handbuch
Der Gasanschluss muss von einem spezialisierten Techniker gemäß den vor Ort geltenden Vorschriften ausgeführt werden. Eventuell verwendete Metallschläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen oder gequetscht werden.
Führen Sie den Anschluss so aus, dass hierdurch keinerlei Belastungen für das Gerät entstehen.
Das Anschlussstück für den Gaseinlass weist ein G½"-Gewinde auf (App.12).
Bei ISO R7-Anschlüssen werden keine Dichtung benötigt.
Bei ISO R228-Anschlüssen muss die mitgelieferte Kopfscheibe eingelegt werden.
Nach Ausführung des Anschlusses die Dichtheit der Verbindungen mit Seifenwasser kontrollieren.

Elektrischer Anschluss

Vor Ausführung des elektrischen Anschlusses sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht und der Querschnitt der Kabel der elektrischen Anlage für die ebenfalls auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist. Der für den Anschluss vorgesehene Stecker muss normgerecht und für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet sein. Wird das Gerät direkt ans Netz angeschlossen, muss man zwischen Gerät und Netz einen allpoligen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm und einem der Last entsprechenden Bemessungsstrom installieren, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht

WICHTIG!

- Keine Reduzierungen, Adapter oder Abzweigungen für den Netzanschluss verwenden, da sie die Entstehung von Bränden infolge Überhitzung verursachen können.
- Das Gerät muss geerdet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf die Missachtung dieser Vorschrift zurückzuführen sind. (Abb.10)

Beim Austausch des Versorgungskabels ist ein Kabel mit denselben Eigenschaften zu verwenden, das für die Stromaufnahme und Temperatur **(Typ T90°C**) geeignet ist. Es ist bei der Kundendienststelle anzufordern. Ferner muss der gelb-grüne Erdleiter am geräteseitigen Kabelende 20mm länger als die anderen Leiter sein. Die Abmessungen des Versorgungskabels entnehmen Sie der unten stehenden ACHTUNG: falls das Netzkabel ausgetauscht werden sollte, achten Sie beim Anschluss der einzelnen kabel unbedingt auf die folgende Farbenbelegung:

BLAU	NULLEITER (N)
BRAUN	PHASE (L)
GELB-GRÜN	ERDE (⏚)

- Der hersteller Übernimmt keine haftung, wenn die oben stehenden vorschriften und die standard-unfall verhütungsbestimmungen missachtet werden.
- Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASARTEN

Für die Anpassung der Kochmulde an eine andere Gasart als die, auf die sie voreingestellt wurde, müssen die Düsen ausgetauscht werden. Sollten die Austauschdüsen nicht mit dem Gerät geliefert worden sein, können Sie sie bei den Kundendienstzentren erhalten. Die einzusetzenden Düsen müssen nach der Düsentabelle ausgewählt werden). Die Düsen werden anhand des Durchmessers in Hundertstel Millimetern identifiziert, der auf ihrem Körper eingestanzt ist.

Austausch der Düsen:

- Die Topfträgerroste und den Brennerkranz von der Kochmulde nehmen.
- Mit Hilfe eines Gabelschlüssels die Düsen „J“ (Abb.9) durch die für die zu verwendende Gasart geeigneten Düsen ersetzen
- Alle Teile wieder einsetzen.

Die Einstellung der Primärluft bei den Brennern ist nicht erforderlich.

Einstellung der Kleinstellung

Nach dem Austausch der Düsen den Brenner zünden und den Schaltergriff abziehen. Den Hahn in die Kleinstellung bringen und einen Schraubendreher in den Knebelstift des Hahns einführen: zum Verkleinern der Flamme einschrauben, zum Vergrößern ausschrauben (Abb.13). **Für Flüssiggas G30/G31 die Stellschraube vollständig einschrauben.** In jedem Fall muss das Resultat eine kleine, gleichförmige und regelmäßige Flamme rund um den Flammenkranz des Brenners sein. Schließlich den Hahn schnell von der Großstellung in die Kleinstellung drehen, um sich zu vergewissern, dass die Flamme nicht erlischt. Bei Brennern mit Sicherheitsventil sicherstellen, dass die Flamme das Thermoelement geringfügig bestreicht. Zur Kontrolle der Korrektheit der Einstellung den Brenner einige Minuten eingeschaltet lassen. Wenn er erlischt, die Kleinstellung erhöhen

REINIGUNG UND WARTUNG

Damit die Kochmulde auf Dauer in einem einwandfreien Zustand verbleibt, sollten Sie sie nach jedem Gebrauch reinigen, nachdem sie abgekühlt ist.

- Ziehen Sie niemals die Schalter aus deren Sitz ab.
- Verwenden Sie keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Emaillierte Teile

Alle emaillierten Teile dürfen nur mit einem Schwamm und Seifenwasser oder sonstigen nicht scheuernden Spezialreinigern gereinigt werden. Anschließend müssen sie gut abgetrocknet werden.

Edelstahlkochmulde

Die Kochmulde aus Edelstahl ist mit einem weichen Tuch und handelsüblichen Spezialreinigern zu reinigen. Anschließend nachspülen und möglichst mit einem Hirschleder trocknen

Topfträgerroste

Die emaillierten Topfträgerroste der Kochmulde sind so konzipiert, dass sie auch im Geschirrspüler gereinigt werden können. Die Topfträgerroste aus Edelstahl können sich durch die Erhitzung im Bereich der Brenner blau verfärben. Hier kann man mit handelsüblichen Schwämmen für Stahl Abhilfe schaffen

Brenner

Die aus zwei Teilen bestehenden Brenner können entfernt und mit geeigneten Reinigern gereinigt werden. Nach der Reinigung muss man sie sorgfältig trocknen und wieder einwandfrei in die Sitze einfügen. Bei den Modellen mit elektrischer Zündung ist zu überprüfen, ob die Elektrode „E“ (Abb.11) stets einwandfrei sauber ist. Bei den Modellen mit Sicherheit ist die Sonde „T“ (Abb.11) zu reinigen, um die korrekte Funktionsweise des Sicherheitsventils zu gewährleisten. Die Reinigung sowohl der Elektrode als auch der Sonde ist stets mit gegebener Vorsicht auszuführen. Zum Schluss sind die Brenner wieder einwandfrei in die Sitze zu positionieren. Zur Vermeidung von Schäden an der elektrischen Zündung ist von deren Gebrauch abzusehen, solange die Brenner nicht in den Sitzen eingefügt sind

Wartung

Die Geräte bedürfen keiner besonderen Wartung. Es empfiehlt sich jedoch, sie mindestens einmal alle zwei Jahre überprüfen zu lassen. Wenn sich die Schalter nur noch schwer drehen lassen oder Gasgeruch festzustellen ist, den Haupthahn schließen und den Kundendienst verständigen. Der defekte Hahn muss zusammen mit seiner Dichtung ausgetauscht werden

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

Waarschuwingen:

Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in meubelen.

- De installatieklasse is type 3 voor het gasgedeelte en Y voor het elektrische gedeelte.
- De meubelen moeten minstens bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.
- Zie voor de correcte installatie de betreffende paragraaf en de tekeningen.
- Het gebruik van een op gas werkend kooktoestel brengt de productie van warmte en vocht met zich mee in het vertrek waar het toestel is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd wordt: houdt de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (kap). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kunnen extra ventilatie of een meer doeltreffende ventilatie nodig zijn; hiertoe kunt u respectievelijk bijvoorbeeld een raam openzetten of de kap instellen op een hogere snelheid.

Deze handleiding hoort bij verschillende types kookplaten. Op het gegevensplaatje op de achterzijde kunt u afleiden wat het **model** (Mod. Tc) is. Met behulp van deze aanduiding en de indicaties die gegeven worden in de volgende paragrafen, kunt u, aan de hand van de afbeeldingen aan het einde van de handleiding, te weten komen hoe uw apparaat is samengesteld

Voorbeeld:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legende:

1 Handelsmerk
2 Betreffend model
3 Technische code
4 Commerciële code
5 Verbruik
6 Voltage en frequentie
7 Land van bestemming en gegevens inzake gas
8 Vermogen gasbranders (indien aanwezig)
9 Verbruik gasbranders (indien aanwezig)

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Gas burners

De toevoer van gas naar de branders wordt geregeld met de knoppen die te zien zijn op afb.2-3; Met deze knoppen worden de kranen bediend. De symbolen kunnen, afhankelijk van de gekozen uitvoering, op de knoppen zelf of op het bedieningspaneel zijn aangegeven. Door de wijzer op de verschillende symbolen te zetten, verkrijgt u de volgende regelingen:

- ● Kraan dicht, geen afgifte van gas
- Maximumdebiet, maximale afgifte van gas
- Minimumdebiet, minimale afgifte van gas

Branders ontsteking

Sommige modellen zijn voorzien van een veiligheidsklep die, wanneer de brander om welke redden dan ook uit mocht gaan, de gastoevoer automatisch onderbreekt. Om de brander weer aan te doen, zet u de knop terug in de stand "*Kraan dicht*" en herhaalt u de handelingen die nodig zijn voor het inschakelen van de brander, zoals beschreven in de volgende paragrafen

✦ Bij modellen met ontstekingsknop draait u de knop van de gaskraan op de maximumstand en drukt u vervolgens tegelijkertijd de ontstekingsknop en de gasknop in. Houd de knoppen ongeveer 4÷5 seconden ingedrukt. Laat de knop los en regel de vlam door de knop te draaien tot de gewenste intensiteit bereikt is.

✦ Bij modellen met ontsteking in de knop zelf, draait u de knop van de gaskraan op de maximumstand, waarna u de knop indrukt en gedurende 4÷5 seconden ingedrukt houdt. Laat de knop los en regel de vlam door de knop te draaien tot de gewenste intensiteit bereikt is.

Waarschuwingen:

- Als de brander aangestoken is, stel de vlam in op de gewenste intensiteit tussen de maximum- de en minimumstand, en nooit tussen de maximumstand en de gesloten stand.
- Indien de brander slechts moeizaam begint te branden of als de vlam hoog en/of onregelmatig is, schakel de brander dan meteen uit door de knop in de stand "geen toevoer" te zetten en neem contact op met de klantenservice.
- Wanneer bijzonder condities van het lokaal geleverde gas het aansteken van de brander met de knop in de maximumstand bemoeilijken, wordt aangeraden de brander aan te steken voordat u de pan op het vuur zet en met de knop in de minimumstand
- De ontstekingsinrichting mag niet langer dan 15" geactiveerd worden. Alsd e brander hierna nog niet aangegaan is, of per ongeluk weer is uitgegaan, dient u 1 minuut te wachten voordat u de brander weer inschakelt.

Gebruik van de roosters

De roosters van de kookplaat zijn ervoor ontworpen om het gebruik van de plaat gemakkelijk en veilig te maken. Wij raden u aan om voor elk gebruik de exacte positie en stabiliteit van de roosters op de plaat te controleren. Controleer daarnaast ook op de steunrubbertjes intact en correct geplaatst zijn.

✦ Rooster voor kleine pannen (Afb.1/A)

Kan alleen boven de rooster van de hulpbrander (de kleinste brander) geplaatst worden en is bestemd voor pannen met een kleine diameter, om te voorkomen dat deze omkantelen.

✦ Speciaal rooster voor "WOK" (Afb.1/B - optional)

Kan alleen boven het rooster van de brander met drie ringen geplaatst worden, wanneer de "WOK" (met holle bodem) gebruikt wordt. Om geen problemen in de werking van de brander te veroorzaken, wordt aanbevolen de wok niet te gebruiken zonder dit speciale rooster en het rooster niet te gebruiken voor pannen met een platte bodem

Keuze van de brander

De symbolen die zijn weergegeven op het paneel (tekening afb.2), naast de knoppen, geven aan welke knop bij welke brander hoort. De keuze van de meest geschikte brander is afhankelijk van de diameter en de inhoud van de pannen (zie tabel). Het is belangrijk dat de diameter van de pan geschikt is voor het vermogen van de brander, om het hoge rendement van de brander optimaal te gebruiken.

Diameter pannen

Brander		Plat model			
		Alle modellen		G641AX1	
		Ø minimum	Ø maximum	Ø minimum	Ø maximum
A	Hulpbrander	60 mm (met reductie)	140 mm	60 mm (met reductie)	140 mm
SR	Halfsnel	160 mm	200 mm	160 mm	VooraanØ180mm AchteraanØ200mm
R	Snel	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Drie ringen	240 mm	260 mm	200 mm	220 mm

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Belangrijk!

- De instructies zijn bestemd voor een gekwalificeerde installateur.
- Het apparaat moet correct en overeenkomstig de geldende normen geïnstalleerd worden.
- Alle werkzaamheden moeten worden uitgevoerd met van het elektriciteitsnet afgekoppeld apparaat.

Installatie in de top (blad van het meubel)

De kookplaat kan in een willekeurig meubel geïnstalleerd worden op voorwaarde dat dit hittebestendig is (temperatuur min. 90℃). De afmetingen van het gat dat gemaakt moet worden in het blad van het meubel en de minimumafstanden tot de wanden achter, aan de zijkant en boven het apparaat zijn aangegeven in afbeelding 4.

Isolatie (Abf.6):

- Wanneer de kookplaat niet in combinatie met een oven geïnstalleerd wordt, is het verplicht tussen de onderkant van de plaat en het zich eronder bevindende meubel een scheidingspaneel aan te brengen, op een afstand van minimaal 10 mm.
- In het geval van een kookplaat/oven combinatie, een scheidingswand plaatsen op een afstand van minimaal 15 mm en de aanwijzingen van de leverancier van de oven volgen.
  Zorg hoe dan ook voor ventilatie zoals aangegeven op afb.6. In elk geval moeten de twee apparaten apart op het elektriciteitsnet worden aangesloten, zowel omredenen van elektrische aard als omhet uitbouwen te vergemakkelijken.
  Het israa dzaameen oven te kiezen die voorzien isva n geforceerde interne koeling.

Bevestiging van de plaat (Abf.7):

De kookplaat moet als volgt aan het meubel worden bevestigd:

- Installeer de bijgeleverde afsluitende pakking rond de buitenomtrek van het in het meubel gemaakte gat aan de hand van het schema uit afb.4, zodanig dat de uiteinden van de stroken perfect op elkaar aansluiten, zonder elkaar te overlappen.
- Plaats de plaat in de opening van het meubel en zorg ervoor dat hij gecentreerd is.
- Bevestig de plaat aan het meubel met de hiervoor bestemde bijgeleverde beugels, zoals getoond in afb.7

Een correcte installatie van de afsluitende pakking vormt een absolute garantie tegen binnendringende vloeistoffen.

Vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd en afvoer van verbrandingsproducten

Het apparaat moet geïnstalleerd en gebruikt worden in een hiervoor geschikt vertrek, en overeenkomstig de geldende wetten. De installateur moet zich houden aan de geldende wetten voor wat betreft de ventilatie en de afvoer van de verbrandingsproducten. Met betrekking hiertoe herinneren wij u eraan dat de voor de verbranding benodigde lucht 2m^3/h bedraagt voor ieder kW geïnstalleerd vermogen (gas).

✦ Vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd

Het vertrek waar het gasapparaat wordt geïnstalleerd moet een natuurlijke luchttoevoer hebben die de voor de verbranding benodigde lucht verzekert. De lucht moet rechtstreeks afkomstig zijn van één of meer openingen met een vrije doorsnede van tenminste 100 cm^2 (A). In het geval van apparaten zonder veiligheidsklep, moet deze opening een minimumdoorsnede van 200 cm^2 (afb.8) hebben.
Deze opening moet zodanig geconstrueerd worden dat hij noch van binnenuit, noch van buitenaf belemmerd wordt en moet zich dicht bij de vloer bevinden, bij voorkeur in de wand die tegenover de wand ligt waar de afvoer van de verbrandingsproducten plaatsvindt.
Wanneer het niet mogelijk is de nodige openingen aan te brengen, kan de benodigde lucht van een aangrenzend, voldoende geventileerd, vertrek komen, mits dit vertrek geen slaapkamer is en ook geen gevaarlijke ruimte of een ruimte waar onderdruk heerst.

✦ Afvoer van de verbrandingsproducten

Kookapparaten op gas moeten de verbrandingsproducten afvoeren via kappen die direct met rookkanalen verbonden zijn, of rechtstreeks naar buiten (afb.8). In het geval het niet mogelijk is de kap te installeren, is gebruik van een elektrische ventilator, geïnstalleerd op een buitenwand, of op een venster van het vertrek, noodzakelijk. Deze elektrische ventilator moet een dusdanige capaciteit hebben dat een luchtverversing van de keuken wordt gegarandeerd die 3-5 maal zijn volume bedraagt.

✦ Componenten die geïllustreerd zijn in afb.8:

A Opening voor luchttoevoer

C Kap voor afvoer verbrandingsproducten
E Elektrische ventilator voor afvoer verbrandingsproducten

Aansluiting op de gasleiding

Voor de installatie dient u zich ervan te verzekeren dat de condities van de plaatselijke gasdistributie (type en druk van het gas) en de afstellingen van de kookplaat compatibel met elkaar zijn. Hiertoe controleert u de gegevensop het productplaatje op de kookplaat en in deze handleiding.
De gasaansluiting moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus overeenkomstig de geldende plaatselijke voorschriften. Verzeker u er bij gebruik van flexibele metalen buizen van dat deze niet in aanraking met bewegende delen komen of afgeklemd kunnen worden. Breng de aansluiting zodanig tot stand dat het apparaat op geen enkele manier belast wordt. Het gasinlaatverbindingsstuk is voorzien van schroefdraad G1/2". Voor ISO R7 aansluitingen is het niet nodig de afdichting te installeren. Voor ISO R228 aansluitingen moet de bijgeleverde afdichtingring geïnstalleerd worden.
Controleer na het aansluiten de afdichting van de aansluitingen met een zeepoplossing.

Elektrische aansluiting

Sluit het apparaat op het net aan nadat u gecontroleerd heeft of de spanning overeenstemt met de waarde die is aangegeven op het typeplaatje en of de doorsnede van de kabels van de elektrische installatie berekend zijn op de belasting. Ook deze is op het plaatje vermeld. Wanneer u het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitnet aansluit, dient er tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar te worden aangebracht met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm, die berekend is op de belasting en die voldoet aan de voorschriften op dit gebied.

Waarschuwingen:

- **Gebruik voor de aansluiting op het elektriciteitsnet geen verloopstekkers, adapters of stekkerdozen, deze kunnen oververhit raken en brandplekken veroorzaken**
- **Het isv erplicht het apparaat te aarden (abf.10). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die het gevolg is van het veronachtzamen van dit voorschrift.**

Bij vervanging van de voedingskabel gebruikt u een kabel met dezelfde kenmerken als de oorspronkelijke kabel, die geschikt is voor de belasting en de temperatuur (type T90°C). Deze kabel is verkrijgbaar bij het servicecentrum. Het is bovendien noodzakelijk dat het uiteinde dat het apparaat ingaat een groengele massadraad heeft die 20 mm langer is dan de andere draden.
Mocht het nodig zijn dat het aansluitsnoer vervangen moet worden, verbind de draden dan volgens onderstaande kleur/codes (wij raden aan dit door een erkende installateur te laten doen):

BLAUW	NEUTRAAL (N)
BRUIN	FASE (L)
GEEL-GROEN	AARDE (⏚)

- U moet het apparaat kunnen loskoppelen na de installatie. U kunt het loskoppelen met behulp van een stekker of een schakelaar die conform de installatieregels voorzien in in het elektriciteitsnet.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze, om gevaarlijke situaties te voorkomen, door de servicedienst worden vervangen.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE TYPES GAS

Wanneer het nodig is de kookplaat aan te passen voor een ander type gas, dienen de injectoren te worden vervangen. Indien er geen vervangende injectoren zijn bijgeleverd, zijn deze verkrijgbaar bij de servicecentra. Baseer u voor de keuze van de te vervangen injectoren op de betreffende tabel. De injectoren kunnen geïdentificeerd worden aan de hand van de diameter, uitgedrukt in honderdsten van een mm.
De diameter is op het injectorhuis gedrukt

Vervanging van de injectoren

- Verwijder de roosters en de vlamverdelers van de plaat

- Vervang de injectoren "J" (afb.9) met behulp van een vaste sleutel door de injectoren die geschikt zijn voor het gas dat gebruikt moet worden.
- Monteer de branders.

Het isni et nodig de primaire lucht voor de brandersaf te stellen.

Afstelling van het minimum (afb.13)

Nadat u de injectoren heeft vervangen, steekt u de brander aan en verwijdert u de knop.
Breng de kraan op de minimumstand, steek een schroevendraaier in het staafje: schroef aan voor een kleinere vlam, schroef los voor een grotere vlam. (afb.9)

Voor G30/G31 gas dient u de regelschroef volledig vast te schroeven

In elk geval moet het resultaat een kleine, homogene en regelmatige vlam rond de gehele ring van de brander zijn. Controleer tot slot of de vlam niet uitgaat wanneer de kraan snel van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. In het geval van branders met veiligheid dient u te controleren of de vlam het thermokoppel net raakt. Controleer of de afstelling correct is door de brander enkele minuten te laten branden. Als de brander uitgaat, moet het minimum verhoogd worden.

REINIGING

Om de kookplaat in goede staat te houden, dient u hem regelmatig, na afloop van ieder gebruik, schoon te maken. Laat de plaat wel eerst afkoelen

- Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsen of scherpe voorwerpen om de plaat schoon te maken
- Vermijd te allen tijde het gebruik van hogedruk- of stoomreinigers
- Gebruik geen alcoholhoudende en/ofbrandbare reinigingsmiddelen

Geëëmailleerde delen

De geëmailleerde delen alleen schoonmaken met een spons en zeepwater, of andere specifieke, niet schurende producten. Maak de onderdelen na afloop goed droog.

Plaat van roestvrij staal

De plaat van roestvrij staal moet worden schoongemaakt met een vochtige doek en specifieke, in de handel verkrijgbare producten. Na het afspoelen de plaat drogen, zo mogelijk met een zeem

Roosters

De geëmailleerde roosters van de kookplaat kunnen ook in de afwasmachine. De roosters van roestvrij staal kunnen in de zone van de branders een blauwachtige kleur aannemen. Dit komt door de temperatuur. U kunt deze verkleuring verzakken met behulp van gewone, in de handel verkrijgbare staalsponsjes.

Branders

De branders bestaan uit twee stukken en kunnen worden verwijderd en gewassen met een geschikt product. Na het schoonmaken de stukken zorgvuldig drogen en perfect op hun plaats in de behuizing terugzetten. Controleer bij modellen met elektrische ontsteking altijd of de elektrode "E" (afb.11) schoon is. Bij modellen met veiligheid maakt u de sonde "T" (afb.11) schoon. Deze sonde is fundamenteel voor de reguliere werking van de veiligheidsklep. Ga bij het schoonmaken van de elektrode en de sonde voorzichtig te werk.
Zet na afloop de branders weer precies op hun plaats in de behuizingen terug. Om beschadiging van de elektrische ontsteking te voorkomen, deze niet gebruiken wanneer de branders niet op hun plaats zitten

ONDERHOUD

De apparaten behoeven geen bijzonder onderhoud. Het verdient echter de aanbeveling het apparaat minstens eens in de twee jaar te laten controleren.
Wanneer de knoppen stroef beginnen te draaien of u een gaslucht ruikt, de hoofdkraan sluiten en de technische service bellen. De defecte kraan moet samen met zijn afdichting worden vervangen.

Duležitá upozornení a opatrení pro použití

- DULEŽITÁ INFORMACE! Tento manuál je nedílnou, integrální soucástí zarízení. Uschovávejte jej celistvý a na dostupném míste tak, aby byl k dispozici po celou dobu životnosti varné desky pro prípadné budoucí použití. Dríve, než pristoupíte k použití zarízení doporucujeme pozorne si precíst tento manuál a veškeré v nem obsažené instrukce. Uschovejte prípadné náhradní díly, jež jsou soucástí vybavení. Instalaci smí provádet výhradne kvalifikovaný personál a to v souladu s platnými normami. Toto zarízení je urcené pro domácí použití a je vyvinuto speciálne pro následující úcely: k varení, pecení a ohrevu pokrmu. Jakékoliv jiné použití je považováno za nepovolené. Výrobce nenese žádnou zodpovednost za poruchy a nesprávný provoz zavinené chybnou ci neodpovídající instalací, nepatricným zacházením, neodborným ci nevhodným použitím v rozporu s výše stanoveným úcelem
- Odkládejte cásti balení (igelitové sácky, penový polystyren, nylon, atd.) mimo dosah detí, mohou být zdrojem potenciálního nebezpecí.
- Balení je vyrobeno z recykovatelných materiálu a je oznaceno symbolem: Zajistete recyklaci všech cástí tak, aby nedošlo ke znecištení životního prostredí.
- Tento výrobek není urcen k použití pro deti, osoby s omezenou schopností ci neinformované a nezkušené osoby. Tyto osoby smí používat zarízení pouze za prítomnosti, pomoci a pod dohledem osobního asistenta ci po obeznámení se s pokyny príslušného návodu k použití. Dohlížejte, aby si deti se zarízením nehrály.
- Elektrická bezpecnost výrobku je zarucena pouze tehdy, je-li správne pripojen na úcinné uzemnovací zarízení
- Po použití varné desky se ujistete, že se ukazatel ovládacích knoflíku nachází v poloze uzavrení a uzavrete hlavní plynový kohout napájecího plynového potrubí ci kohout láhve na stlacený plyn.
- Jestliže se rozhodnete nepoužívat již dále tento prístroj je nutné drív, než pristoupíte k jeho likvidaci zabezpecit, aby nebyl v provozuschopném stavu. Postupujte pritom v souladu platnými právními predpisy v oblasti bezpecnosti a ochrany životního prostredí a zaructe neškodnost tech cástí, jež by mohly být zdrojem nebezpecí pro deti.
- Za úcelem údržby, premístování, instace e cištení zarízení je nutné prijat patricná preventivní a bezpecnostní opatrení.
- Údajový štítek je umísten na viditelném míste pod krytem a je priložen k tomuto manuálu. Je zakázáno odstranovat z jakýchkoliv duvodu štítek pod krytem
- Neukladejte nikdy na plochu varné desky horlavé predmety. Nebezpecí vzniku požáru!
- Po použití zustane varná zóna nekolik minut horká. Nedotýkejte se horkých ploch
- Nepoužívejte a neukládejte prímo na zarízení hliníkové fólie, plastické ci kartonové krabice na potraviny.
- Do prípadné zásuvky prímo pod varnou deskou neukládejte žádné horlavé predmety nebo spreje
- Napájecí kabel musí být v bezpecné vzdálenosti od varných zón, predejde se tím jeho poškození
- Varné zóny, hrnce a pánve musí být vždy náležite cisté a suché.
- Jakmile se objeví na varné desce trhlina; dochází-li k prehrátí varných zón anebo pokud knoflíky ci display nefungují správným zpusobem, vypnete zarízení a obratte se na servisní stredisko. Nepokoušejte se v prípade výskytu nejaké poruchy opravovat zarízení sami. Kontaktujte vždy kvalifikovaného technika.
- Nikdy neprehrívejte prázdné nádobí, nepoužívejte železné ani hliníkové nádobí ci špinavé a poškozené nádobí (drsné nebo otepané dno). Mohlo by dojít k poškození varné desky. Používejte pouze hrnce a pánve z nerez oceli
- Neukládejte do blízkosti ovládacího panelu, knoflíku a rámu horké hrnce, pánve ani špicaté ci težké predmety.
- Cukr a jiné zrnité potraviny mohou znehodnotit povrch varné desky. Jakoukoliv vylitou tekutinu ci znecištení ihned odstrante
- Ze sklenených ploch speciální škrabkou na sklo. Pozor na ostrý brit škrabky!
- Následující poškození neohrožují správný chod zarízení: tvorba želatinovitých usazenin z roztopených potravin; solí ci korozivními potravinami zpusobené škrábance; vyblednutí ocelových cástí.
- K cištení zarízení používejte pouze teplou vodu a neagresivní saponát;
- Nepoužívejte v žádném prípade vysokotlaké ani parní cistice
- Tento návod k obsluze je platný pouze v zemi, pro kterou je produkt urcen, jejíž identifikacní oznacení naleznete na štítku v samotném návodu a na zarízení

ES prohlášení o shode

Toto zarízení je ve shode s následujícími smernicemi ES:

- 2006/95/CE: Obecné normy / Nízkonapetová zarízení
- 2009/142/CE: Spotrebice plynných paliv
- 2004/108/CE: Elektromagnetická kompatibilita
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: o zdravotní nezávadnosti materiálu urcených pro styk s potravinami

TECHNICKÉ ÚDAJE VARNÉ DESKY

Upozornení:

Toto zarízení je koncipované k vestavení do kuchynské linky.

- Trída ochrany plynové instalace je "III", zatímco u elektroinstalace "X";
- Kuchynská linka pro vestavení musí být odolná vuci vysokým teplotám (alespon 90°C);
- Pro správnou instalaci konzultujte príslušný odstavec a odpovídající obrázky;
- Použití plynové varné desky vede k tvorbe tepla a vlhkosti v míste instalace; Postarejte se, aby byl kuchynský prostor dostatecne vetraný: dejte pozor, aby nebyly zakryté prirozené vetrací otvory anebo naistalujte nucené vetrací zarízení (odsavac par s napojením na vetrací pruduch). Dlouhodobé intenzivní používání zarízení by mohlo vyžadovat potrebu dalšího prídavného vetrání, kupr. otevrení okna anebo úcinnejšího vetrání, kterého dosáhnete zvýšením rychlosti odsavace.

Tento návod k obsluze se vztahuje na nekolik typu varné desky. Konkrétní model (mod. Tc) lze identifikovat prostrednictvím údajového štítku, který naleznete v zadní casti zarízení.
Zde uvedený kód spolu s údaji, obsaženými v následujících odstavcích a konfrontace obrázku, jež naleznete na konci tohoto manuálu vám umožní obeznámit se s technickými parametry zarízení.

Kuprikladu:

TRADE MARK (1)		
Type: (2)		W: (5)
Mod. (3)		(6) V ~ Hz
Art. (4)		
Ser. No. 00 00 0000		Pin:
(7)	Cat. G	/ mbar
Σ Qn (kW): (8)		g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312	

Legenda:

(1) Obchodní znacka
(2) Odpovídající model
(3) Technický kód
(4) Obchodní kód
(5) Provozní výkon
(6) Napetí a kmitocet
(7) Místo (zeme) urcení a údaje plynu
(8) Výkon plynových horáku (jsou-li instalované)
(9) Spotreba plynových horáku (jsou-li instalované)

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Plynové horáky

Prívod plynu do horáku je regulován prostrednictvím knoflíku na ovládacím panelu trouby (obr.2), jež rídí ventily. Stiskem a pootocením knoflíku proti smeru otácení hodinových rucicek, až do polohy jednotivých znacek dosáhnete následujících regulací:

- ● Uzavrený ventil, prerušený prívod plynu
- Maximum, maximální prívod plynu
- Minimum, minimální prívod plynu

Zapálení horáku

Upozornení:

Pokud zvláštní charakteristiky pritékajícího plynu zpusobují problémy se zapalováním knoflíkem v maximální poloze, je doporuceno zopakovat úkon, pred postavením nádoby na mríž, s knoflíkem v poloze pro minimální prísun plynu.

Horáky s bezpecnostním ventilem

Nekteré modely jsou vybaveny bezpecnostním ventilem horáku, který v prípade, když horák z

jakéhokoliv duvodu zhasne, preruší okamžite prítok plynu.
Pro obnovení funkce nastavit rukojet do polohy oznacené ●
a opakovat úkon pro zapálení popsaný v následujících odstavcích.
U modelu vybavených elektrickým zapalováním integrovaným v knoflících, otocit knoflíkem až do polohy pro maximální prítok, poté stisknout a držet alespon 4 až 5 vterin. Pustit knoflík a následujícím otácením vyregulovat plamen do požadované intenzity.

Upozornení:

- jakmile je horák zapnutý, nastavte plamen na požadovanou intenzitu. Uvedte pritom knoflík plynového ventilu do polohy mezi minimum a maximum - poloha minimálního a maximálního prívodu plynu a nikdy ne mezi maximum a uzavrený ventil
- Nedarí-li se horák zapnout anebo pokud je plamen horáku príliš vysoký a/anebo nerovnomerný, okamžite horák zhasnete, pricemž uvedte ovládací knoflík do polohy "prerušený prívod plynu" a obratte se na zákaznický servis
- zpusobuje-li místní prívod plynu potíže se zapalováním horáku, doporucujeme zopakovat operaci bez nádobí na mrížkách a otocit pritom knoflík do polohy minimálního prívodu plynu.
- Elektrický zapínací mechanismus nesmí být aktivován na více než 15 vterin. Nedojde-li v rámci tohoto casového intervalu k zapnutí horáku, je treba pred zopakováním této operace pockat alespon 1 minutu

MRÍŽKY

Mrížky varné desky jsou sestrojené tak, aby usnadnovaly použití výrobku a prispely k jeho bezpecnému provozu. Drív, než pristoupíte k použití doporucujeme zkontrolovat jejich správné umístení a stabilitu. Krome toho pravidelne kontrolujte, zda jsou pryžové podložky celistvé a správne rozmístené.

✦ Redukcní mrížka pro malé nádobí (optional, obr.1/A)
Pokládá se pouze na mrížku malého horáku (nejmenší) v prípade použití nádobí malého prumeru. Zamezí se tím jeho prevrhnutí.

✦ Speciální mríž pro hrnce “WOK” (optional, obr.1/B)
Pokládá se pouze na mríž trojité koruny, když se používají nádoby “WOK” (s vydutým dnem). Je doporuceno, aby nedošlo k vážným funkcním závadám na horáku, nepoužívat hrnce “WOK” bez této speciální mríže a nepožívat ji ale pro hrnce s rovným dnem.

Výber horáku

Symboly vyznacené u knoflíku na ovládacím panelu (obr.2-3) indikují výkon horáku, v závislosti na poloze knoflíku. Výber optimálního horáku závisí na prumeru a na výkonu horáku (viz níže uvedená tabulka). Pro dosažení optimálního výkonu je nutné, aby prumer nádobí odpovídal výkonu horáku.

Prumer nádobí

horák		Typ varné desky			
		All		G641AX1	
		Ø minimální	Ø maximální	Ø minimální	Ø maximální
A	Malý	60 mm (s redukcí)	140 mm	60 mm (s redukcí)	140 mm
SR	Half-speed	160 mm	200 mm	160 mm	ant.Ø180mm post.Ø200mm
R	Rychlý	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Wok	240 mm	260 mm	/	/

NÁVOD K INSTALACI

Duležitá informace!

- tento návod je urcen pro kvalifikovaného instalatéra;
- zarízení musí být nainstalované správným zpusobem, v souladu s platnými normami;
- pripojení varné desky na elektrickou sít musí být nezávislé na pripojení jiných zarízení
- jakékoliv zásahy provádejte pouze za predpokladu, že bylo zarízení odpojené od prívodu elektrické energie

Instalace na pracovní plochu (plochu kuchynské linky)

Varnou desku lze instalovat na jakoukoliv plochu kuchynské linky, za predpokladu, že je ze žárovzdorného materiálu (alespon 90°C). Rozmery otvoru, jež má být za úcelem vestavení vytvoren na ploše kuchynské linky jakož i predepsané minimální odstupové vzdálenosti od zadních a postranních sten a horní steny jsou uvedené na obrázku 4.

Kombinace varná deska/trouba (fig.6):

- Když pod varnou desku není umístena trouba, je bezpodmínecne nutné použít oddelovací panel mezi dnem sporáku a nábytkem, který je pod ním, ve vzdálenosti alespon 10mm.
- V prípade kombinace varná deska/trouba, vsadit oddelovací panel v minimální vzdálenosti 15 mm a dodržovat pokyny výrobce trouby, každopádne vytvorit vetrání jak je zobrazeno na obr.6
  V každém prípade napojení na elektrický proud musí být provedeno oddelene, jak z bezpecnostních duvodu, tak pro usnadnení demontáže..

Je doporuceno použít troubu s nuceným vnitrním chlazením.

Pripevnení varné desky (obrázek 7):

Pripevnení varné desky ke kuchynské lince má být provedené následujícím zpusobem::

- aplikujte podél vnejšího obvodu otvoru, vytvoreného na kuchynské lince príslušné hermetické tesnení, jež je soucástí vybavení [C], jak je schematicky znázornené na obr.4 tak, aby byly konce proužku rádne spojené, aniž by se navzájem prekrývaly;
- uložte varnou desku do otvoru kuchynské linky a dbejte pritom na presné vycentrování;
- pripevnete varnou desku pomocí patricných trmenu [A], jež jsou soucástí dodávky ke kuchynské lince, jak je uvedené na obr.7

Správná aplikace hermetického tesnení dokonale zamezí pronikání kapalin

Místo instalace a odvod kourových plynu:

Pozor: zarízení má být instalované a používané ve vhodných prostorách, v souladu s platnými normami.
Instalatér musí prirom zohlednovat veškeré platné právní predpisy související s vetráním a odvodem kourových plynu. Upozornuje, že vzduch potrebný ke spalování je 2m3/h pro každý kW instalovaného výkonu (plyn).

✦ místo instalace

Každá místnost, v níž je instalované plynové zarízení, musí disponovat prirozeným prívodem vzduchu, který je potrebný pro spalování plynu (normy UNI-CIG 7129 a 7131). Ke prívodu vzduchu má docházet prímo pres jeden nebo více otvoru, vytvorených na volném segmentu o rozmeru alespon 100 cm² (A). U modelu

bez bezpecnostního ventilu musí být minimální prurez tohoto otvoru alespon 200 cm2 (obr.8).
Tento otvor má být vytvoren tak, aby nedocházelo k jeho uzavírání z vnitrní ani z vnejší strany a situován poblíž podlahy a na opacné strane, vzhledem k odvodu kourových plynu. Pokud by nebylo možné vyhovet potrebné otvory, potrebný vzduch muže být zaveden i z prilehlé místnosti, jež je patricne vetraná, za predpokladu, že se nejedná o ložnici ci nebezpecné prostredí anebo prostredí s podtlakem (UNI-CIG 7129).

✦ odvod kourových plynu

Plynové varné desky musí odvádet kourové plyny do príslušných odsavacu, které jsou propojené s kourovými kanály anebo které vypouští kourové plyny prímo do ovzduší (obr.8). Jestliže by nebylo možné instalovat odsavac, je treba aplikovat na vnejší stenu ci okno místnosti elektrický ventilátor. Výkon elektrického ventilátoru musí zarucit dostatecnou výmenu vzduchu v místnosti - alespon 3/5 -násobek jejího objemu (UNI-CIG 7129).

✦ komponenty uvedené na obr.8

A prívodní otvor vzduchu
C odsavac k odvodu kourových plynu
E elektrický ventilátor k odvodu kourových plynu

PLYNOVÉ PRIPOJENÍ

Drív, než pristoupíte k instalaci se konfrontací údajových štítku produktu ujistete, že podmínky domovního plynového rozvodu (druh a tlak plynu) odpovídají serízení varné desky a že jsou kompatibilní. Krome toho overte, zda místnost odpovídá predpisum, jak je uvedeno v predcházejících kapitolách.

Plynové pripojení má být provedené v souladu s normami UNI-CIG 7129 a 7131.
Varná deska má být v souladu s normou UNI-CIG 9891 napojená na plynový rozvod pomocí pevných ci ohebných bezešvých kovových trubek z nerez oceli, o maximální délce 2 m.
Pri použití ohebných trubek se ujistete se, že neprijdou do kontaktu s pohyblivými cástmi a že nedojde k jejich stlacení ci deformaci.
Pripojení je nutné provést tak, aby nemohlo být prícinou jakéhokoliv namáhání zarízení

Spojka plynového potrubí je závitová G½" (obr.12).
U pripojení ISO R7 není nutná aplikace tesnení.
U pripojení ISO R228 je treba aplikovat celní podložku, jež je soucástí vybavení

Po pripojení je nutné overit zavedením speciálních, bežne dostupných prostredku ci mýdlového roztoku tesnost spoju.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENÍ

Zarízení má být pripojené na prívod elektrické energie za predpokladu, že bylo dríve overené, zda sítové napetí odpovídá údajum uvedeným na štítku a zda prurez kabelu elektrického zarízení odpovídá zde indikovanému napetovému zatížení. Zástrcka použitá k pripojení musí být v souladu s požadavky príslušné normy a musí odpovídat príkonu varné desky. Pri pripojení zarízení prímo na elektrickou sít je treba zaradit mezi zarízení a sít vypínac pro prípadné odpojení od napájecí síte s roztecí kontaktu, umožnující úlpné odpojení za podmínek kategorie prepetí III, v souladu s instalacními predpisy

Upozornení:

- Nepoužívejte k pripojení na elektrickou sít konektory, adaptéry ci prepínace, mohlo by dojít k jejich rozžhavení a k prípadným požárum;
- Zarízení je nutné v souladu s právními predpisy uzemnit (obr.10)

V prípade výmeny napájecího kabelu je treba použít kabel s úplne stejnými charakteristikami jaké mel originální kabel, vhodný pro dané zatížení a teplotu **(typ T90°C)** a musí být vyžádán v servisním centru. Krome toho je nutné, aby konec, který jde do zarízení mel zemnící vodic žlutozelený delší o 20mm než ostatní vodice.

Pri pripojování jednotlivých vodicu je nutné rídit se následujícím barevným znacením:
MODRÝ NULOVÝ (N)

HNEDÝ	FÁZOVÝ	(L)
ŽLUTO-ZELENÝ	ZEMNÍCÍ	(⏚)

- Po instalaci musí být možné zarízení odpojit. K odpojení muže v souladu s instalacními predpisy dojít odpojením zástrcky anebo sítovým vypínacem.
- Je-li poškozen napájecí kabel, zabezpecte jeho okamžité nahrazení. Obratte se za tímto úcelem na výrobce, servisní stredisko anebo na kvalifikovaného technika, aby se predešlo prípadnému riziku.

PRIZPUSOBENÍ PRO POUŽITÍ RUZNÝCH DRUHU PLYNU

V prípade potreby prizpusobit varnou desku k použití jiného plynu, než kterému bylo zarízení prímo uzpusobené nahradte injektory novými, odpovídajícími použitému plynu (mužete se za tímto úcelem obrátit na nekteré ze servisních stredisek). U výberu injektoru k instalaci postupujte s ohledem na tabulky injektoru, uvedené na konci tohoto návodu. Injektory lze identifikovat díky prumeru, vyjádreném v setinách mm, jež je vyznacený na samotných injektorech.

Náhrada injektoru:

- Sejmete mrížky a horáky varné desky
- Pomocí jednostranného trubkového klíce nahradte injektory "J" (obr.9) jinými, dpovídajícími plynu, jež chcete používat.
- Opetovne namontujte horáky

Horáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu

Serízení minima

Serízení minima je možné pouze za predpokladu, že trouba není instalovaná do kuchynské linky. Po výmene injektoru a zapnutí horáku na minimum - minimální prívod plynu, zasunte šroubovák do otvoru (obr.13): utáhnete pro snížení plamene a odšroubujte pro jeho zvýšení.

U plynu GPL (G30/G31) utáhnete zcela regulacní šroub

Výsledkem má být malý souvislý a soumerný plamen podél celé korunky horáku

Krome toho overte následující:

- zda rychlé otácení ventilu z maxima na minimum není prícinou zhasnutí plamene
- u modelu s bezpecnostním ventilem, overte, zda se plamen lehce dotýká termoclánku "T"
- nekolika-minutové zapnutí na minimum nemá vést k zhasnutí plamene

CIŠTENÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování varné desky v dobrém stavu a její údržbu je treba postarat se o její pravidelné cištení po každém použití, poté co jste ji nechali patricne vychladnout.

- K cištení plochy nepoužívejte saponáty, abrazivní houby ani ostré predmety
- Nepoužívejte v žádném prípade vysokotlaké ani parní cistice
- nepožívejte detergenty obsahující alkohol a/anebo jiné horlavé produkty

Smaltované casti:

Veškeré smaltované casti cistete houbou a mýdlovou vodou ci jiným specifickým, neabrazivním prostredkem. Po umytí zarízení rádne vysušte.

Plocha z nerez oceli:

Plochu z nerez oceli cistete vlhkým hadríkem a speciálními, bežne dostupnými cistícími prostredky. Po opláchnutí osušte pokud možno jemým jelenicovým hadríkem.

Mrížky:

Mrížky varné desky jsou setrojené tak, aby bylo možné jejich mytí v mycce nádobí.

Mrížky mohou v oblasti horáku zmenit jejich barvu na modrastý odstín (následkem pusobení vysokých teplot). Chcete-li omezit tento efekt, lze také použít bežne ostupné prostredky, které jsou urceny k tomuto úcelu.

Horáky:

Horáky, sestávající ze dvou cástí (víko+horák) je možné sundat a samostatne ocistit.
Po umytí díly rádne vysušte a znovu nasadte do jejich místa uložení.
U modelu s elektrickým zapínáním zkontrolujte, zda je zapalovací elektroda “E” (obr.11) cistá.
U modelu s bezpecností cistete pravidelne sondu “T” (obr.11) tak, aby byl umožnen rádný chod bezpecnostního ventilu.
Jak u cištení elektrody tak u cištení sondy postupujte s maximální obezretností, jedná se o citlivé cásti.
Aby se predešlo poškození elektrického zapínání neaktivujte jej, pokud nejsou horáky na jejich míste

Údržba

Varné desky za predpokladu, že jsou používané správným zpusobem a udržované v náležité cistote nevyžadují zvláštní údržbu, presto však doporucujeme zabezpecit alespon každé dva roky jejich inspekci, kterou mý být poveren autorizovaný technik. Jakmile je patrná jakákoliv anomálie (obtížnejší otácení ovládacích knoflíku, problematické zapalování plamene ci zápach plynu atd.) uzavrete okamžite hlavní plynový kohout a obratte se na servisní stredisko.

Dôležité upozornenia a rady k obsluhe

- DÔLEZITÉ! Tento návod predstavuje neoddelitelnú súcast spotrebica. Udržiavajte ho neporušený a lahko dostupný v priebehu celej životnosti varného panela. Prosím, pozorne si precítajte tento návod a všetky pokyny v nom obsiahnuté pred použitím spotrebica. Používajte iba náhradné diely dodané so spotrebicom. Inštalácia a všetky pripojenia plynu / elektrickej energie musí vykonat kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v úplnom súlade s platnými právnymi a bezpecnostnými predpismi.
  Výrobca nenesie zodpovednost za škody vyplývajúce z nesprávnej inštalácie, manipulácie, neodborného použitia a použitia na iné úcely, ako úcely presne stanovené
- Skontrolujte, ci spotrebic nebol pocas prepravy poškodený; Uchovajte všetky obalové materiály (umelohmotné vrecúška, polystyrénovú penu, nylon atd.) mimo dosah detí, pretože môže byt potenciálne nebezpecný
- Obalový materiál je recyklovatelný a oznacený symbolom recyklácie .
  Spotrebic zodpovedne zlikvidujte
- Tento spotrebic nie je urcený na použitie osobami (vrátane detí), so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnostami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak pod dohladom alebo po poucení o použití spotrebica osobami zodpovednými za ich bezpecnost.
  Deti by ste mali dohliadat, aby ste zabezpecili, že sa nebudú hrat so spotrebicom
- Elektrická bezpecnost je zarucená, iba ak je výrobok pripojený k vhodnému uzemneniu
- Po použití varného panela, nezabudnite otocit indikátor na ovládaci do polohy „off“
- Ked sa rozhodnete spotrebic dalej nepoužívat, pred zošrotovaním ho urobte nepoužitelným v súlade s platnými právnymi a bezpecnostnými predpismi na ochranu životného prostredia a zaistite, aby všetky súcasti, ktoré môžu znamenat nebezpecenstvo pre deti boli znefunkcnené
- Upozornenie: pri rozoberaní, údržbe a cistení spotrebica budte opatrní.
  Prosím, použite vhodné ochranné zariadenia
- Štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane spotrebica a v návode na obsluhu. Neodstranujte ho
- Nikdy neodkladajte na varný panel horlavé predmety. NEBEZPECENSTVO POŽIARU!
- Ked varnú zónu vypnete, zostane ešte nejakú dobu horúca
- Pocas tejto doby sa nedotýkajte horúcej varnej zóny
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu alebo umelohmotné nádoby (ochranný povlak nie je vhodný pre tento varný panel)
- Ak sa pod varným panelom nachádza zásuvka, odporúca sa do nej neodkladat horlavé predmety alebo spreje
- Elektrický sietový kábel sa nikdy nesmie dotýkat horúcich varných zón, mohol by sa poškodit
- Varná zóna a spodok nádoby musia byt vždy suché a cisté
- Ak na spotrebici nájdete praskliny; ak sa varné zóny prehrievajú; ak displej alebo ovládace nefungujú alebo ak sa varný panel samovolne vypne: ihned vypnite spotrebic a zavolajte servisné stredisko
- V prípade akejkolvek poruchy sa nepokúšajte opravit varný panel svojpomocne, ale zavolajte zákaznícky servis
- Nevarte s prázdnou nádobou, najmä ak je smaltovaná alebo hliníková
- Dná nádob a sklokeramika by sa mohli poškodit. Používajte iba riad z nehradzavejúcej ocele
- Nikdy neodkladajte horúce nádoby, panvice na pecenie, tažké alebo ostré predmety na ovládací panel, ovládace alebo kostru spotrebica
- Cukor, alebo jedlo s vysokým obsahom cukru poškodí varný panel. Akékolvek zvyšky jedla musíte ihned odstránit škrabkou na sklo. Upozornenie!!! Volitelná škrabka na sklo má ostrú cepel
  Nasledujúce poruchy neovplyvnia správnu funkciu alebo stabilitu spotrebica: Tvorba želatínových zvyškov z rozpúštania cukru alebo jedla s vysokým obsahom cukru;
  Škrabance od soli, cukru alebo piesku alebo drsných panvíc; kovové zafarbenie od nádoby
- Používajte iba horúcu vodu s jemným cistiacim prostriedkom. Nepoužívajte leptavé alebo drsné výrobky, pretože by mohli poškodit povrchy. Upozornenie: parný cistic nie je urcený na cistenie spotrebica
- Tieto pokyny sú platné iba pre tie krajiny, ktorých ID iniciálky sa objavia na štítku s údajmi umiestnenom v návode na obsluhu a na spotrebici

Vyhlásenie o zhode

Tento spotrebic je v súlade s nasledujúcimi Európskymi smernicami:

- 2006/95/CE : Základné predpisy / nízke napätie
- 2009/142/CE : Týkajúci sa plynových spotrebicov
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Tento spotrebic je vhodný na kontakt s jedlom
- 2004/108/CE : Elektromagnetická kompatibilita

TECHNICKÉ ÚDAJE VARNÉHO PANELA

Upozornenia:

Tento spotrebic bol navrhnutý na zabudovanie do skrine

- Trieda inštalácie pre plyn je typ 3 a typ Y pre elektrické súcasti.
- Teleso zabudovania musí byt navrhnuté tak, aby znieslo teploty 90 °C a vyššie.
- Pre správnu inštaláciu dodržujte príslušné paragrafy a referencie.
- Používanie plynového varného spotrebica vytvára teplo a vlhkost v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Zabezpecte dobré vetranie v kuchyni: nechajte otvorené prirodzené vetracie otvory, alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (odsávac pár s výfukovým potrubím). V prípade intenzívneho alebo dlhodobého používania spotrebica môže byt potrebné zriadit napríklad prídavnú ventiláciu, otvorením okna, alebo úcinnejšie vetranie, napríklad zvýšením rýchlosti odsávaca

Tento návod na obsluhu je platný pre niekolko typov varných panelov.
Pozrite si typový štítok na zadnej strane, aby ste zistili model vášho spotrebica.
Tieto informácie, spolu s pokynmi a obrázkami v nasledujúcich odstavcoch vám ukážu vlastnosti vášho spotrebica

Príklad:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7) Cat. G / mbar	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Popis:

(1) Obchodná známka
(2) Príslušný model
(3) Technický kód
(4) Zákaznícky kód
(5) Napájacie výkony
(6) Napätie a frekvencia
(7) Krajina cielového trhu a podrobnosti o plyne
(8) Výkon plynových horákov
(9) Spotreba plynových horákov

POUŽITIE VARNÉHO PANELA

Plynové horáky

Prívod plynu k horákom sa ovláda otocnými ovládacmi znázornenými na obr.2, ktoré striedavo ovládajú kohútiky. Symboly, v závislosti od rôznych zhotovení môžu byt vytlacené nad alebo pod ovládacmi. Otácaním indikátora k súvisiacim vytlaceným symbolom, môžete vykonat nasledujúci nastavenia:

- Kohútik zatvorený, žiadny prívod plynu
- Maximálna kapacita, maximálny prívod plynu
- Minimálna kapacita, minimálny prívod plynu

Zapalovanie

Niektoré modely sú vybavené bezpecnostným ventilom, ktorý automaticky zatvorí prívod plynu, v prípade, že by horák z akéhokolvek dôvodu zhasol. Na opätovné zapálenie horáka, otocte ovládac do polohy „kohútik zatvorený“ a zopakujte postup zapalovania popísaný v nasledujúcich odstavcoch
Pri modeloch vybavených prepínacom zapalovania, otocte ovládacím kohútikom plynu do polohy pre maximálny prívod plynu, potom stlacte prepínac zapalovania, držte ho dole približne 4/5 sekúnd
Pri modeloch vybavených zapalovaním zabudovaným v ovládacoch, otocte ovládacom prívodu plynu do polohy pre maximálny prívod, potom stlacte a držte ovládac približne 4/5 sekúnd.

Upozornenia:

- Ako náhle sa horák zapáli, regulujte plamen otácaním ovládaca, aby ste dosiahli požadovanú silu.

Nastavenie musíte vždy umiestnit medzi maximum a minimum,
nikdy nie medzi polohu maximum a vypnutím

- Ak sa horák tažko zapaluje, alebo ak je plamen vysoký alebo nepravidelný, vypnite horák otocením ovládaca do polohy „off“ a zavolajte zákaznícky servis
- Ak príslušný druh miestneho zdroja plynu stažuje zapálenie horákov s ovládacom otoceným na maximálne nastavenie, zopakujte postup bez nádoby na horáku a s ovládacom otoceným na minimálne nastavenie a bez držiakov nádoby
- Upozornenie: Zapalovacie zariadenie nesmie byt používané dlhšie ako 15 sekúnd. Ak sa ani po uplynutí tejto doby horák nezapáli, alebo ak znovu náhodne zhasne, pockajte 1 minútu pred dalším pokusom o zapálenie

Rošty

Mriežky na postavenie nádob sú navrhnuté tak, aby sa spotrebic lahko a bezpecne používal.
Vždy skontrolujte, ci sú mriežky na postavenie nádob správne umiestnené pred použitím spotrebica.
Okrem toho, vždy skontrolujte, ci majú všetky ochranné gumené nožicky správne nasadené

✦ Mriežka pre malé nádoby (volitelné príslušenstvo – Obr. 1A)
Je umiestnená na vrchole prídavných mriežok horáka (najmenšie),
ked sa používa riad s menším priemerom, aby sa zabránilo nerovnováhe

✦ Špeciálna podporná mriežka „WOK“ (volitelné príslušenstvo – Obr. 1B)
Je umiestnená na vrchole trojitého venca horáka, ked používate „WOK“ (panvicu s vydutým dnom).
Aby ste zabránili vážnej poruche horáka, nikdy nepoužívajte wok bez tejto špeciálnej mriežky
a nikdy nepoužívajte mriežku wok pre nádoby s plochým dnom.

Výber správneho horáka

Symboly vylisované na ovládacom paneli (obr.2) vedla otocných ovládacov, vyjadrujú,
ktorý ovládac zodpovedá príslušnému horáku. Na výber najvhodnejšieho horáka,
zoberte na vedomie priemer nádoby, ako aj kapacitu nádoby (vid tabulka). Priemer
nádoby musí byt primeraný k výkonu horáka, aby ste zabránili nadmernému úniku energie

Priemer nádoby

Horáky		Model varného panela			
		všetky modely		G641AX1	
		Ø minimum	Ø maximum	Ø minimum	Ø maximum
A	Prídavné	60 mm - S obmedzovacom	140 mm	60 mm - S obmedzovacom	140 mm
SR	Mierne prudko	160 mm	200 mm	160 mm	PrednáØ180 Zadná Ø200
R	Prudko	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Trojitý veniec	240 mm	260 mm	200 mm	220 mm

MONTÁŽNE POKYNY

Dôležité!

- Tieto pokyny sú urcené pre kvalifikovaných technikov.
- Spotrebic musí byt nainštalovaný správne, v súlade s platnými predpismi.
- Pred vykonaním akéhokolvek úkonu na spotrebici, musí byt najskôr odpojený od elektrickej siete

Montáž spotrebica do pracovnej dosky

Varný panel môžete namontovat do akejkolvek pracovnej dosky, pokial je tepelne odolná

(minimálna teplota 90°C). Rozmery potrebného výrezu na pracovnej doske a minimálne vzdialenosti medzi zadnou a bocnou stenou a tými nad spotrebicom sú znázornené na obrázku 4
Izolácia nižšie (obr.6):

- Ak pod varným panelom nie je nainštalovaná rúra, musíte medzi dolnú cast varného panela a skrinu pod ním vložit oddelovaciu dosku do minimálnej vzdialenosti 10 mm.
- Ak je varný panel nainštalovaný nad rúru, umiestnite oddelovací panel do minimálnej zdialenosti 15 mm a postupujte podla pokynov výrobcu, aby ste zabezpecili potrebné vetranie ako je uvedené na obr. 6.
  V každom prípade, elektrické pripojenie dvoch spotrebicov musíte vykonávat oddelene, kvôli elektrickej bezpecnosti aj kvôli ulahceniu premiestnovania.
  Odporúca sa použit rúru vybavenú vnútorným umelým chladiacim systémom

Upevnenie varného panela (obr.7):

Na upevnenie varného panela k pracovnej doske postupujte nasledovne:

- Umiestnite dodané špeciálne tesniace krúžky [C] okolo vonkajšieho obvodu pracovnej dosky podla nákresu uvedeného v obr. 4 tak, že konce tesnenia sa spoja bez prekrývania
- Umiestnite varný panel do pracovnej dosky, dávajte pozor, aby ste ho vložili presne do stredu
- Upevnite varný panel do pracovnej dosky pomocou dodaných špeciálnych držiakov [A], podla obr. 7

Správna inštalácia tesnenia zabezpecuje úplnú ochranu proti presakovaniu tekutín

Oblast inštalácie a odstránenie spalovacích výparov

Spotrebic musíte inštalovat a prevádzkovat vo vhodných oblastiach a v súlade s platnými predpismi.
Montážny technik musí dodržiavat platné predpisy týkajúce sa vetrania a odstranovania spalovacích výparov.
Prosím, nezabudnite, že vzduch potrebný pre odvetranie je $2m^3$/hod. pre kW výkonu (plyn)

✦ Oblast inštalácie

V miestnosti, kde je nainštalovaný plynový spotrebic, musí byt dostatocný prirodzený prívod vzduchu, aby umožnil správne horenie plynu (podla aktuálnych predpisov). Prirodzené prúdenie vzduchu zaberie miesto cez vytvorené otvory na vonkajšej stene miestnosti a potrebuje pracovnú oblast najmenej 100 cm2 (A). V prípade spotrebicov bez bezpecnostných ventilov, musia mat tieto otvory pracovnú oblast najmenej 200 cm2 (obr.8)

Tieto otvory musia byt vytvorené takým spôsobom, aby nemohli byt zablokované zvnútra alebo zvonku. Mali by byt umiestnené v blízkosti úrovne podlahy, pokial možno na protilahlej strane oproti zariadeniu odsávania pár. Ak nie je možné vytvorit potrebné otvory, vzduch môžete dodávat zo susednej, vhodne vetranej miestnosti, pokial táto miestnost nie je spálna, nebezpecná oblast alebo oblast s nízkym tlakom

✦ Odstránenie spalovacích výparov

Spalovacie výpary vytvorené plynovými spotrebicmi musíte odstránit pomocou odsávaca pár pripojeného priamo bud k odsávaciemu potrubiu alebo k stene (obr.8). Ak odsávac pár nemôžete nainštalovat, musíte k vonkajšej stene, alebo k oknu namontovat odsávací ventilátor.Tento elektrický odsávací ventilátor musí mat dostatocnú kapacitu, aby zabezpecil výmenu vzduchu v kuchyni o objeme najmenej 3/5 krát objem kuchyne

✦ Súcasti znázornené na obr.8:

A Otvor na prívod vzduchu
C Odsávac na odsávanie spalovacích pár
E Elektrický odsávací ventilátor na odstránenie spalovacích výparov

Pripojenie k prívodu plynu

Pred inštaláciou si skontrolujte, ci druh a tlak miestneho prívodu plynu sú kompatibilné s nastaveniami varného panela. Aby ste tak urobili, skontrolujte údaje na typovom štítku spotrebica na pracovnej doske, ako aj návod na obsluhu

Pripojenie plynu musí vykonat kvalifikovaný technik v súlade s platnými miestnymi predpismi. Ak používate kovové hadice, zaistite, aby sa nedostali do kontaktu s akoukolvek pohyblivou castou a nie sú na žiadnom mieste porušené. Vykonajte pripojenie takým spôsobom, aby nespôsobilo žiadny tlak na spotrebici

Konektor prívodu plynu má priemer G½" (obr.12).
Pri pripojeniach ISO R7 nie je potrebný tesniaci krúžok.
Pri pripojeniach ISO R228, musíte založit podložku.

Po pripojeniach skontrolujte tesnenia pomocou mydlového roztoku

Pripojenie elektriky

Pred pripojením spotrebica k zdroju elektrickej energie, skontrolujte, ci sa napätie zhoduje s napätím, uvedeným na typovom štítku a ci sietový elektrický kábel je vhodný na výkon spotrebica tiež uvedené na typovom štítku. Ak je zariadenie pripojené priamo k napájaniu, založte všepólový odpojovací prepínac s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm, postacujúci pre výkon spotrebica a splnajúci predpisy. Použitá zástrcka musí poskytovat pracovný výkon spotrebica

Upozornenia:

- Nepoužívajte obmedzovace, adaptéry alebo prepínace na pripojenie k elektrickej sieti, pretože by sa mohli prehriat a spôsobit požiar
- Uzemnenie si vyžadujú predpisy (obr. 10).
  Výrobca nezodpovedá za žiadne škody vyplývajúce z porušenia týchto predpisov

Ak musíte vymenit sietový kábel, použite kábel s rovnakými vlastnostami ako pôvodný kábel dodaný výrobcom, vhodný pre zataženie (výkon) a teplotu (typ T90 °C). Je dostupný v zákaznickom servise. Okrem toho, koniec sietového kábla, ktorý pripájate k spotrebicu musí mat žlto-zelený uzemnovací vodic 20 mm dlhší, ako ostatné vodice

Druh varného panela	Velkost vodica
Iba s plynovými horákmi	Ø0,75 mm^2
S elektrickou platnickou (platnickami) <= 1000W	Ø0,75 mm^2
S elektrickou platnickou (platnickami) >1000W	Ø1,50 mm^2

Ked bude potrebné vymenit sietový kábel, pripojte vodic podla nasledujúcich farieb / kódov:

MODRÝ	NULÁK (N)
HNEDÝ	FÁZA (živý) (L)
ŽLTO-ZELENÝ	UZEMNENIE ⏚

Skontrolujte, ci je dostupný všepólový prepínac na domácej sieti, ktorý vyhovuje aktuálnym právnym predpisom. Inak umiestnite zariadenie lahko dostupné medzi spotrebic a elektrickú siet.
Ak sa kábel poškodí, musí ho urýchlene vymenit za nový kvalifikovaný technik alebo zavolajte zákaznícky servis

NASTAVENIE NA INÉ DRUHY PLYNU

Ak používate iný druh plynu, ako je uvedený na typovom štítku, musíte vymenit trysky. Ak rezervné trysky nie sú dodané so spotrebicom, môžete ich dostat v zákaznickom servise. V prípade výmeny trysiek sa orientujte podla tabulky na konci tohto návodu na obsluhu. Trysky sa rozlišujú podla ich priemeru, ktorý sa vyjadruje v stotinách mm, a je vylisovaný na tele samotnej trysky

Výmena trysiek

- Odstránte mriežky a vrchnáky horákov z varného panela.
- Pomocou zastrkávacieho klúca vymente trysky „J" (obr. 9) za nové, vhodné na použitý plyn.
- Vymente horáky

Horáky nevyžadujú nastavenie hlavného vzduchu

Nastavenie minimálneho nastavenia (obr.13)

Po výmene trysiek, zapálte horáky a odstránte ovládac. Otocte kohútik na minimálne nastavenie a vložte skrutkovac na tycku: dotiahnite na zmenšenie plamena, povolte na zväčšenie plamena (obr.13).

Pre plyn G30/31 úplne dotiahnite skrutku.

Plamen musí byt malý, rovnomerný a pravidelný okolo celého okruhu horáka.

Skontrolujte, ci

- rýchlo otocte ovládacom z polohy max. do polohy min výkonu plynu, plamen nezhasne
- pre horáky s bezpecnostným zariadením, plamen by mal „lízat“ termoclánok
- nechajte plamen horiet niekolko minút, nezhasne

CISTENIE A ÚDRŽBA

Na udržanie varného panela v optimálnom stave ho pravidelne cistite po každom použití, pred cistením ho nechajte vychladnút

- Nikdy nepoužívajte drsné alebo ostré prostriedky alebo materiály na cistenie povrchov
- Nikdy necistite spotrebic s vysokotlakovým vodným alebo parným cistiacim zariadením
- Nepoužívajte zápalné alebo alkoholické cistice

Smaltované casti:

Všetky smaltované casti by ste mali cistit špongiou a mydlovou vodou alebo špeciálnymi saponátmi. Nikdy nepoužívajte drhnúce cistiace prostriedky. Po vycistení dôkladne vysušte

Vrchná cast z nehrdzavejúcej ocele:

Horný povrch z nehrdzavejúcej ocele by ste mali cistit s navlhcenou tkaninou a špeciálnymi bežne dostupnými saponátmi. Po opláchnutí, vysušte pokial možno semišovou handrickou

Mriežky:

Smaltované mriežky na postavenie nádoby na varný panel môžete umývat v umývacke riadu. Smaltované mriežky z nehrdzavejúcej ocele môžu dostat modrý nádych na miestach okolo horákov ako dôsledok vysokých teplôt. Tento efekt môžete obmedzit pomocou bežne dostupných vypchávok z ocelovej vlny

Horáky:

Horáky, tvoria dve casti, môžete odobrat a vycistit pomocou vhodného saponátu.
Po vycistení, úplne vysušte horáky a založte ich pozorne späť na ich miesta.
Pri modeloch s elektrickým zapalovaním, vždy skontrolujte, ci je elektróda „E“ (obr.11) cistá.
Pri modeloch s bezpecnostným zariadením, vycistite snímac „T“ (obr.11), aby ste umožnili normálnu prevádzku bezpecnostného ventila. Elektródu aj snímac cistite opatrne.
Po ukoncení cistenia založte horáky presne na ich miesta.
Aby ste sa vyhli poškodeniu elektrického zapalovania, nepoužívajte spotrebic bez založených horákov

Elektrické platnicky:

Elektrické platnicky by ste mali vycistit, ked sú iba slabo zohriate.
Cistite ich s navlhcenou tkaninou, dokoncite cistenie s tkaninou namocenou v nafte (minerálny olej).
Pri sklokeramických varných paneloch nikdy nepoužívajte drhnúce cistice, mohli by poškodit sklenený povrch. Používajte iba neutrálne nehorlavé cistiace prostriedky

Údržba

Spotrebice nevyžadujú žiadnu špeciálnu údržbu, rovnako sa odporúca ich skontrolovat najmenej jedenkrát za dva roky.
Ak sa ovládace tažko otácajú, alebo ak je cítit zápach plynu, uzatvorte kohútik prívodu plynu a zavolajte zákaznícky servis. Chybné kohútiky musíte vymenit spolu s ich tesnením

Precautii importante si sfaturi de utilizare

- IMPORTANT! Acest manual constituie o parte integranta a aparatului. Trebuie pastrat intact si la îndemâna pe întreaga durata de viata a plitei. Var rugam sa cititi cu atentie acest manual si toate instructiunile pe care le contine înainte de utilizarea aparatului. Pastrati toate piesele de schimb furnizate împreuna cu aparatul.
  Instalarea si toate conectarile la alimentarea cu curent electric/gaz trebuie sa fie efectuate doar de un tehnician calificat în conformitate cu instructiunile producatorului si în deplina concordanta cu legislatia în vigoare si reglementarile de siguranta. Acest aparat este conceput doar pentru uz casnic si pentru a îndeplini urmatoarele functii: gatit si reîncalzirea mâncarii. Orice alta utilizare este considerata necorespunzatoare.
  Producatorul nu îsi asuma nicio raspundere pentru instalarea neadecvata, dezasamblarea, utilizarea incorecta a aparatului sau utilizarea sa în alte scopuri decât cele specificate.
- Verificati ca aparatul sa nu se fi avariat pe durata transportului; Pastrati toate materialele de împachetare (pungi de plastic, spuma de polistiren, nailon, etc.) departe de copii, deoarece acestea pot fi periculoase
- Materialul de împachetare este reciclabil, si marcat cu simbolul de reciclare .
  Îndepartati aparatul în mod responsabil
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi utilizat de persoane cu abilitati fizice, senzoriale sau mentale reduse (inclusiv copii), sau cu lipsa de experienta ori cunostinte, daca nu sunt supravegheati sau nu li s-au oferit instructiuni cu privire la utilizarea aparatului de catre o persoana responsabila de siguranta acestora.
  Copiii trebuie sa fie supravegheati pentru a va asigura ca nu se joaca cu aparatul
- Siguranta electrica poate fi garantata doar daca produsul este conectat la o priza cu împamântare corespunzatoare
- Dupa utilizarea plitei, asigurati-va ca indicatorul de pe buton se afla la pozitia "off" (oprit)
- În cazul în care va decideti sa nu mai folositi aparatul pentru o perioada mai mare de timp, înainte de a-l arunca trebuie sa îl faceti neutilizabil în concordanta cu legile în vigoare referitoare la sanatate si siguranta, asigurând ca toate componentele care ar putea constitui un pericol pentru copii nu mai sunt periculoase
- Avertizare: în caz de dezasamblare, aveti grija la întretinerea si curatarea aparatului.
  Va rugam sa folositi un echipament de protectie si preventie adecvat
- Eticheta cu specificatiile tehnice este lipita sub aparat si pe manual. Nu o dezlipiti
- Nu asezati obiecte inflamabile pe plita. PERICOL DE INCENDIU!
- Atunci când opriti o zona de gatit, aceasta va ramâne fierbinte pentru un timp. În acest timp evitati sa atingeti zona fierbinte
- Nu folositi folie de aluminiu sau recipiente din plastic (foliile protectoare nu sunt potrivite pentru acest tip de plita)
- Daca exista un dulap sub plita, este recomandat sa nu pastrati obiecte inflamabile sau spray-uri în el
- Cablul de alimentare electrica nu trebuie sa atinga zonele de gatit fierbinti, acesta s-ar putea avaria
- Zona de gatit si fundul oalei trebuie sa fie întotdeauna uscate si curate
- Daca gasiti crapaturi pe aparat; daca zonele de gatit sunt supraîncalzite; daca ecranul sau plitele nu functioneaza sau daca plita se opreste singura: opriti imediat aparatul si sunati la serviciul de asistenta tehnica
  În caz de defectiuni, nu încercati sa reparati plita singur, contactati serviciul de asistenta tehnica
- Nu gatiti cu oala fara mâncare în ea, mai ales daca aceasta este o oala emailata sau din aluminiu
  Fundurile vaselor de gatit si sticla ceramica se pot avaria. Folositi doar oale si tigai din otel inoxidabil
- Nu asezati oale sau tigai fierbinti, obiecte grele sau ascutite pe panoul de comanda, pe zona plitelor de gatit sau pe margine
- Zaharul sau alte alimente cu continut ridicat de zahar pot avaria plita. Curatati imediat cu o razuitoare pentru sticla daca ati varsat mâncare pe plita. Avertizare !!! Razuitoarea optionala pentru sticla are un cutit ascutit.
- Urmatoarele avarieri nu vor afecta functionarea corecta sau stabilitatea aparatului: Formarea de reziduuri gelatinoase datorita zaharului topit sau mâncarii cu continut ridicat de zahar topit; Zgârieturi din cauza granulelor de sare, zahar sau nisip sau fundurile aspre ale vaselor de gatit; culoarea metalelor din care sunt facute suporturile de oale
- Folositi doar apa calda cu detergent slab. Nu folositi produse corozive sau abrazive, deoarece acestea pot avaria suprafetele. Avertizare: nu trebuie sa utilizati aparatul de curatat cu aburi pentru a curata plita
- Aceste instructiuni sunt valabile doar pentru tarile ale caror initiale apar pe placuta cu datele tehnice principale care se gaseste în manualul de instructiuni si pe aparat.

Declaratie de conformitate

Acest aparat functioneaza în conformitate cu urmatoarele Directive Europene:

- 2006/95/CE : Reglementari generale / Joasa tensiune
- 2009/142/CE : Cu privire la aparatele pe gaz
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Acest aparat poate intra în contact cu mâncarea
- 2004/108/CE : Compatibilitate electromagnetica

SPECIFICATII PLITA

Precautii:

Acest aparat este conceput pentru a fi încorporat într-o locuinta

- Clasa de instalare este tip 3 pentru gaz si tip Y pentru componente electrice
- Locuintele trebuie sa fie concepute pentru a suporta temperaturi de pâna la 90°C sau temperaturi mai mari
- Pentru o instalare corecta, consultati paragraful corespunzator si desenele de referinta
- Utilizarea unui aparat de gatit pe gaz produce caldura si umiditate în camera în care este instalat. Asigurati-va ca bucataria este bine ventilata: tineti ferestrele deschise pentru o aerisire naturala, sau instalati un aparat de ventilare mecanica (hota cu conducta de evacuare). În caz de utilizare intensiva sau prelungita a aparatului, s-ar putea sa fie nevoie sa asigurati o ventilare suplimentara, de exemplu, prin deschiderea unei ferestre, sau o ventilare mai eficienta, de exemplu prin marirea vitezei hotei

Acest manual este valabil pentru mai multe tipuri de plita

Consultati placuta cu datele tehnice principale de pe spatele aparatului pentru a identifica modelul care corespunde cu aparatul dumneavoastra. Aceste informatii, împreuna cu instructiunile si ilustratiile din urmatoarele paragrafe va vor arata caracteristicile aparatului dumneavoastra

Un exemplu:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5) (6) V ~ Hz
Mod. (3)	
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7)	Cat. G / mbar
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Legenda:

(1) Marca comerciala
(2) Modelul corespunzator
(3) Cod tehnic
(4) Cod client
(5) Puterea de alimentare
(6) Datele referitoare la tensiune si frecventa
(7) Tara pietei tinta si detaliile referitoare la gaz
(8) Puterea arzatoarelor pe gaz
(9) Consumul arzatoarelor pe gaz

UTILIZAREA PLITEI

Arzatoarele pe gaz

Debitul arzatoarelor pe gaz este controlat de butoanele indicate în fig.2 care regleaza pe rând robinetele.
Simbolurile, în functie de diverse modele, pot fi localizate deasupra sau dedesubtul butoanelor.
Prin rotirea indicatorului în dreptul simbolurilor, se poate face urmatoarea ajustare:

- ● Robinetul închis, nicio alimentare cu gaz
- Capacitate maxima, alimentare maxima cu gaz
- Capacitate minima, alimentare minima cu gaz

Arzatoare fara valva de siguranta – aprindere

fara aprindere electrica

Pentru a aprinde arzatoarele fara aprindere electrica, puneti o flacara deschisa în partea superioara a arzatorului, tineti apasat pe butonul corespunzator si rotiti în sensul invers acelor de ceasornic pâna ce butonul indica simbolul “capacitate maxima”

cu aprindere electrica

✦ Modele cu comutator de aprindere

Pentru a aprinde unul dintre arzatoare, apasati comutatorul de aprindere si rotiti apoi butonul corespunzator la pozitia maxima de alimentare. Tineti apasat pe buton pâna ce se aprinde arzatorul

✦ Modele cu aprindere încorporata în butoanele de comanda

Pentru a aprinde unul dintre arzatoare, tineti apasat pe buton si rotiti-l la pozitia maxima de alimentare, tinând butonul în jos pâna ce se aprinde arzatorul

Arzatoare cu valva de siguranta – aprindere

Unele modele sunt echipate cu valve de siguranta care închid automat alimentarea cu gaz în cazul în care arzatorul se întrerupe, din orice motiv. Pentru a reaprinde arzatorul, rotiti butonul la pozitia "robinet închis" si repetati procedura de aprindere explicata în urmatoarele paragrafe

✦ cu comutator de aprindere

Pentru modelele echipate cu comutator de aprindere, rotiti butonul robinetului de gaz pâna la pozitia maxima, apoi apasati comutatorul de aprindere si butonul, tinându-l apasat timp de aproximativ 4÷5 secunde

✦ cu aprindere "sub buton"

Pentru modelele echipate cu aprindere încorporata în butoane, rotiti butonul robinetului la pozitia maxima de alimentare cu gaz, apoi apasati si tineti-l apasat timp de aproximativ 4÷5 secunde

Modele cu arzatorul "DUAL" (fig.24) – comanda unica

Acest tip de arzator este alcatuit dintr-o coroana interioara si una exterioara, ambele controlate doar de un singur buton. Pentru a aprinde coroana exterioara a arzatorului, repetati operatiunile de mai sus. Pentru a aprinde ambele coroane, rotiti din nou butonul, pâna la a doua serie de simboluri (fig.2/B)

Precautii:

- Imediat ce ati aprins arzatorul, reglati flacara rotind butonul pentru a obtine intensitatea dorita. Setarea trebuie sa fie pozitionata întotdeauna între maxim si minim, si niciodata între setarea maxima si pozitia off (oprit)
- Daca arzatorul se aprinde mai greu, sau daca flacara este mare sau neregulata, închideti imediat rotind butonul la pozitia "off" (oprit) si sunati la Serviciul de Asistenta Tehnica
- Daca natura particulara a alimentarii locale cu gaz împiedica aprinderea normala a arzatoarelor cu butonul rotit la maxim, repetati operatiunea fara nicio oala pe arzator si cu plita deschisa la setarea minima si fara suporturile de vase
- Avertizare: Dispozitivul de aprindere nu trebuie utilizat mai mult de 15 secunde. Daca dupa aceasta perioada arzatorul nu se aprinde, sau daca acesta se întrerupe accidental, asteptati 1 minut înainte de încerca sa-l aprindeti din nou.

Gratarele

Gratarele de suport pentru vasele de gatit sunt concepute pentru a face aparatul mai sigur si mai usor de utilizat. Verificati mereu daca gratarele de suport pentru vasele de gatit sunt pozitionate corespunzator înainte de utilizarea aparatului. Pe lânga aceasta, verificati mereu daca piciorusele protectoare din cauciuc sunt toate la locul lor si daca sunt corect pozitionate

✦ Gratar pentru oale sau tigai mici (optional - Fig.1A)

Acesta este asezat peste gratarul auxiliar al arzatorului (cel mai mic) unde se folosesc oalele sau tigaile cu cel mai mic diametru, pentru a evita balansul

✦ Gratarul special de suport "WOK" (optional - Fig.1B)

Acesta este asezat peste arzatorul cu tripla coroana atunci când utilizati “WOK” (vas de gatit cu fund concav). Pentru a preveni defectiunile grave ale arzatorului, nu utilizati un vas de gatit wok fara acest gratar special si nu utilizati gratarul wok pentru vase de gatit cu fundul plat

Alegerea arzatorului corect

Simbolurile afisate pe panoul de comanda (fig.2) de lânga butoane indica ce buton corespunde fiecarui arzator în parte. Pentru cea mai potrivita alegere, trebuie sa luati în calcul atât diametrul vasului de gatit, cât si capacitatea vasului (vezi tabel). Diametrul vasului de gatit trebuie sa fie proportional cu puterea arzatorului pentru a putea asigura un debit mare

Diametru vas de gatit

Arzatoare		Model plita			
		toate modelele		60cm comanda fata	
		Ø minim	Ø maxim	Ø minim	Ø maxim
A	Auxiliar	60 mm (cu reductor)	140 mm	60 mm (cu reductor)	140 mm
SR	Semi-rapid	160 mm	200 mm	160 mm	Fata Ø180 Spate Ø200
R	Rapid	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Coroana tripla (Wok)	240 mm	260 mm	200 mm	220 mm

INSTRUCTIUNI DE INSTALARE

Important!

- Aceste instructiuni sunt concepute pentru tehnicienii calificati
- Aparatul trebuie instalat corect, în conformitate cu legile în vigoare
- Înainte de a efectua orice operatiune pe aparat, acesta trebuie deconectat de la sursa de alimentare electrica

Montarea aparatului în blatul de bucatarie

Plita poate fi montata în orice blat de bucatarie, atâta timp cât acesta este rezistent la caldura (o temperatura de minim 90°C). Dimensiunile gaurii ce trebuie facute în blat si distantele minime între peretii din spate si cei laterali si cei de deasupra aparatului sunt indicati în figura 4.
Izolatia de mai jos (fig.6):

- Daca plita este instalata fara a avea niciun cuptor sub ea, trebuie sa montati un panou de separare între fundul plitei si carcasa de dedesubtul plitei, la o distanta minima de 10 mm
- Daca plita este instalata peste un cuptor, montati un panou de separare la o distanta minima de 15mm si urmati instructiunile producatorului cuptorului, asigurând cu toate acestea o ventilare suficienta asa cum se specifica în fig.6.

În orice caz, conectarea electrica a celor doua aparate trebuie efectuata separat,
pentru siguranta electrica si pentru a facilita scoaterea.
Este recomandat sa utilizati un cuptor echipat cu un sistem intern de racire fortata

Fixarea plitei (fig.7)

Pentru a fixa plita în corp, procedati dupa cum urmeaza:

- Pozitionati garnitura speciala furnizata [C] de-a lungul perimetrului exterior al plitei, conform diagramei indicate în fig.4, astfel încât capetele garniturii sa se fixeze corect fara sa se plieze unele peste altele
- Pozitionati plita în blatul de bucatarie, având grija sa va asigurati ca este asezata exact în centru
- Fixati plita pe blat folosind suporturile speciale furnizate [A], asa cum este indicat în fig.7

Instalarea corecta a garniturii de etansare asigura o protectie completa împotriva infiltrarii lichidelor

Zona de instalare si evacuarea gazelor de ardere

Aparatul trebuie instalat si pus în functiune în zonele potrivite, si în conformitate cu legislatia în vigoare.
Tehnicianul de instalatii trebuie sa respecte legislatia în vigoare privind ventilarea si evacuarea gazelor de ardere.
Va rugam sa aveti în vedere ca aerul necesar pentru ardere este 2m3/h per fiecare kW de putere (gaz) instalat.

✦ Zona de instalare

În camera unde este instalat aparatul pe gaz, trebuie sa fie o aerisire naturala suficienta pentru a permite gazelor sa arda în mod corect (în conformitate cu legislatia în vigoare).

Fluxul natural de aer trebuie sa aiba loc printr-un perete exterior al camerei si sa aiba o sectiune de lucru de cel putin 100 cm2 (A). În cazul aparatelor fara valve de siguranta, acest spatiu liber trebuie sa aiba o sectiune de lucru de minim 200 cm2 (fig.8).

Acest spatiu liber trebuie lasat în asa fel încât sa nu fie obstructionat din interior ori din exterior. Acesta trebuie pozitionat aproape de nivelul podelei, de preferabil de cealalta parte a dispozitivelor de evacuare a aburilor. Daca nu este posibil sa creati spatiile libere necesare, aerul poate fi furnizat dintr-o camera aerisita, de preferabil alaturata, atâta vreme cât camera respectiva nu este un dormitor, o zona periculoasa sau o camera cu o presiune scazuta

✦ Evacuarea gazelor de ardere

Gazele de ardere produse de aparatele pe gaz trebuie evacuate prin intermediul unei hote conectate direct la o conducta de evacuare sau la exterior (fig.8). Daca nu se poate instala o hota, trebuie sa montati un ventilator electric de tiraj pe peretele exterior sau pe fereastra. Acest ventilator electric de tiraj trebuie sa aiba o capacitate suficienta pentru a garanta fluxul de aer din bucatarie de cel putin 3-5 ori volumul sau

✦ Componentele indicate în fig.8:

A Spatiu liber pentru alimentarea cu aer
C Hota pentru evacuarea gazelor de ardere
E Ventilator electric de tiraj pentru evacuarea gazelor de ardere

Conectarea la sursa de alimentare cu gaz

Înainte de instalare, asigurati-va ca tipul si presiunea alimentarii locale cu gaz sunt compatibile cu setarile plitei. Pentru a face acest lucru, verificati datele de pe placuta cu datele tehnice principale ale aparatului de pe plita si cea din manual.

Conectarea la gaz trebuie efectuata de un tehnician calificat în conformitate cu legile locale în vigoare. Daca utilizati furtune din metal, asigurati-va ca acestea nu intra în contact cu componentele mobile si ca nu sunt lovite în niciun punct. Efectuati conexiunea în asa fel încât sa nu cauzeze niciun fel de tensiune asupra aparatului

Racordul la alimentarea cu gaz este filetat G½" (fig.12).
Pentru conexiunile ISO R7, nu este necesara garnitura.
Pentru conexiunile ISO R228, trebuie montata saiba furnizata

Dupa operatiunile de conectare, verificarile scurgerile utilizând o solutie care sa contina sapun

Conectarea electrica

Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare electrica, verificati daca tensiunea corespunde cu cea de pe placuta cu datele tehnice principale, si daca cablul de alimentare cu energie electrica este potrivit pentru încarcatura aparatului, asa cum este indicat pe placuta cu datele tehnice principale. Daca aparatul este conectat direct la sursa principala de alimentare, puneti un întrerupator omnipolar cu distanta minima de contact de 3 mm, potrivit pentru încarcatura aparatului si care sa respecte reglementarile în vigoare.
Priza electrica folosita trebuie sa suporte puterea de functionare a aparatului

Precautii:

- Nu folositi reductori, adaptori sau comutatoare pentru conectarea la sursa principala de alimentare, doarece acestea s-ar putea supraîncalzi si cauza arsuri
- Împamântarea este ceruta de lege (fig.10).
  Producatorul nu îsi asuma nicio raspundere pentru nerespectarea acestei reglementari

În cazul în care trebuie schimbat cablul de alimentare, folositi un cablu care are caracteristicile identice cu cele ale cablului original furnizat de catre producator, potrivite pentru greutatea si temperatura aparatului (de tipul T90°C). Acestea le puteti afla de la serviciul post-vânzare. Pe lânga aceasta, capatul cablului de alimentare care va fi conectat la aparat trebuie sa aiba un conductor cu împamântare de culoare Galbena-Verde si o lungime

mai mare cu 20 mm decât ceilalti conductori. Cablul trebuie sa suporte greutatea aparatului.
Consultati tabelul de mai jos pentru a afla marimea cablului de alimentare

Tipul de plita	Marimea cablului
Doar cu arzatoare de gaz	Ø0,75 mm2
Cu plita(e) electrica(e) <= 1000W	Ø0,75 mm2
Cu plita(e) electrica(e) >1000W	Ø1,50 mm2

Daca este nevoie sa schimbati cablul de alimentare, conectati-l în concordanta cu urmatoarele culori/coduri:
ALBASTRU NEUTRU (N)
MARO SUB TENSIUNE (L)
GALBEN-VERDE ÎMPAMÂNTARE ⏚

- Verificati daca exista un întrerupator omnipolar disponibil pe linia interioara care sa respecte legile standarde în vigoare. Daca acesta nu exista, puneti un dispozitiv între aparat si linia de electricitate la care puteti ajunge usor.
- În cazul în care cablul este avariat, acesta trebuie repede înlocuit cu unul nou de catre un tehnician calificat sau trebuie sa sunati la serviciul post-vânzare

REGLAREA LA DIFERITE TIPURI DE GAZ

Daca folositi un tip diferit de gaz decât cel indicat pe placuta cu datele tehnice principale a aparatului, va trebui sa înlocuiti injectoarele. Daca nu vi s-au furnizat injectoare de rezerva împreuna cu aparatul, le puteti procura de la serviciul post-vânzare. În cazul în care va decideti pentru injectoare de schimb, consultati tabelul pentru injectoare de la sfârsitul acestei brosuri. Injectoarele sunt identificate în functie de diametrul lor, care este exprimat în sute de mm, afisat pe corpul injectorului

Înlocuirea injectoarelor

- Scoateti gratarele si capacele arzatoarelor plitei.
- Folosind o cheie tubulara, înlocuiti injectoarele “J” (fig.9) cu cele potrivite pentru tipul de gaz utilizat de dvs.
- Puneti la loc arzatoarele.

Arzatoarele nu necesita nicio reglare primara a aerului

Reglarea setarii minime (fig.13)

Dupa înlocuirea injectoarelor, aprindeti arzatorul si scoateti butonul. Fixati robinetul la setarea minima si introduceti o surubelnita în tija: strângeti pentru a reduce flacara, desfaceti pentru a mari flacara.
Pentru tipul de gaz G30/G31, strângeti de tot surubul de reglare.
Flacara trebuie sa fie mica, uniforma si regulata pe toata lungimea coroanei arzatorului
Verificati daca:

- Puteti roti rapid butonul de la pozitia max. la min. a puterii gazelor, flacara nu va depasi limitele
- În cazul arzatoarelor cu un dispozitiv de siguranta, flacara va curge pe termocuplu
- Daca lasati arzatorul aprins timp de câteva minute, nu depasestei limitele

CURATARE SI ÎNTRETINERE

Pentru a mentine plita într-o conditie optima, curatati-o în mod regulat dupa fiecare utilizare, si lasati-o sa se raceasca dupa curatare

- Nu utilizati substante sau materiale abrazive sau ascutite pentru a curata suprafetele.
- Nu curatati aparatul cu apa la presiune mare sau cu un echipament de curatare cu aburi.
- Nu folositi agenti de curatare inflamabili sau pe baza de alcool.

Partile emailate:

Toate partile emailate trebuie curatate cu un burete si apa pe baza de sapun sau detergenti specifici.

Nu utilizati produse de curatare abrazivi. Lasati plita sa se usuce în întregime dupa curatare.

Blatul din otel inoxidabil:

Blatul din otel inoxidabil trebuie curatat cu o cârpa umeda si detergenti patentati pe care îi puteti gasi în comert. Dupa clatire, este de preferat sa uscati plita cu o piele de caprioara pentru sters si curatat.

Gratarele:

Gratarele emailate de suport al vaselor de gatit pot fi spalate în siguranta la masina de spalat vase. Gratarele din otel inoxidabil de suport al vaselor de gatit pot ramâne cu o tenta albastruie pe partile din jurul arzatoarelor ca urmare a temperaturilor ridicate.
Acest efect poate fi redus utilizând suporturi din lâna de otel disponibile în comert

Arzatoarele:

Arzatoarele, constituite din doua parti, pot fi scoase si curatate utilizând detergenti potriviti.
Dupa curatare, lasati arzatoarele sa se usuce în întregime si puneti-le la locul lor cu atentie.
Pentru modelele cu aprindere electrica, verificati întotdeauna daca electrodul “E” (fig.11) este curat.
Pentru modelele cu dispozitiv de siguranta, curatati sonda “T” (fig.11) pentru a permite o functionare normala a valvei de siguranta. Electrodul si sonda trebuie sa fie ambele curatite cu grija.
La finalizarea procesului de curatare, puneti cu atentie arzatoarele la locul lor. Pentru a preveni avarierea aprinderii electrice, evitati sa o folositi atunci când arzatoarele nu sunt asezate la locul lor

Plitele electrice:

Plitele electrice trebuie curatate atunci când sunt usor calde.
Curatati-le cu o cârpa umeda, apoi finisati cu o cârpa înmuiata în ulei mineral.
În cazul plitelor cu sticla ceramica, nu trebuie sa folositi agenti de curatare abrazivi, acestia pot avaria suprafata sticlei. Folositi doar detergenti neutri si neinflamabili

Întretinere

Aparatele nu necesita o întretinere aparte, cu toate acestea este recomandabil sa le verificati cel putin o data la doi ani. Daca butoanele nu se mai pot roti usor, sau daca simtiti un miros de gaz, închideti robinetul de alimentare cu gaz si sunati la serviciul post-vânzare. Robinetele defecte trebuie înlocuite împreuna cu garnitura lor

Önemli uyarilar ve kullanimla ilgili ipuçlari

- ÖNEMLI! Bu kilavuz cihazin ayrilmaz bir parçasidir. Daima saglam sekilde ve ocagin kullanim ömrü boyunca kolayca ulasilabilecek bir yerde tutulmalidir. Lütfen cihazi kullanmaya baslamadan önce bu kilavuzu ve kilavuzda yer alan talimatlari dikkatli bir sekilde okuyun. Cihazla birlikte temin edilen tüm yedek parçalari saklayin. Kurulum islemleriyle tüm gaz/elektrik baglantilarinin uzman bir teknisyen tarafindan imalatçinin talimatlarina ve yürürlükteki yasalarla emniyet yönetmeliklerine tam olarak uygun sekilde gerçeklestirilmesi gerekir. Bu cihaz yalnizca ev kullanimina yöneliktir su islevlere yönelik tasarlanmistir: yiyecek pisirme ve isitma. Cihazin baska sekilde kullanilmasi uygun degildir. **Imalatçi; kötü kurulum, kurcalama, uzman olmayan kullanim ve özellikle belirtilen amaçlar disindaki kullanimlardan kaynaklanan tüm yükümlülükleri reddeder**
- Cihazin tasima sirasinda zarar görmediginden emin olun; Tehlikeli olabileceklerinden tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren köpük, naylon, vb.) çocuklardan uzakta tutun
- Ambalaj malzemeleri geri dönüstürülebilir durumdadir ve geri dönüsüm simgesiyle enmistir.

Cihazin bertaraf edilmesi sorumlulugu .

- Bu cihaz, güvenli sekilde kullanmalarini saglayacak sorumlu bir kisi baslarinda olmadikça fiziksel, duyusal ve zihinsel becerileri engelli veya deneyim ve bilgi sahibi olmayan kisiler (çocuklar dahil) tarafindan kullanilmaya uygun degildir. Çocuklarin cihazla oynamamalarini saglamak için baslarinda birisi bulunmalidir
- Yalnizca ürün uygun bir toprak baglantisina bagli oldugunda cihazin güvenligi garanti altinda olacaktir
- Ocagi kullandiktan sonra dügmenin üzerindeki göstergenin "kapali" konumda oldugundan emin olun
- Cihazi artik kullanmamaya karar verirseniz, hurdaya çikarmadan önce çocuklar açisindan zararli olabilecek tüm parçalarin zararsiz hale gelmesini saglayarak yürürlükteki çevre saglik ve güvenlik yasalarina uygun olarak kullanilamaz hale getirin
- Uyari: cihazin demonte edilmesi, bakiminin yapilmasi ve temizlenmesi sirasinda dikkatli olun.

Lütfen uygun önleme ve koruma donanimlarini kullanin

- Üzerinde teknik özelliklerin yazili oldugu etiket cihazin altinda ve kilavuzda yer alir. Bu etiketi çikarmayin
- Yanici nesneleri kesinlikle ocagin üzerine yerlestirmeyin. YANGIN TEHLIKESI!
- Pisirme bölgeleri kapatildiklarinda bir süre daha sicak kalirlar. Bu süre zarfinda sicak bölgeye temas etmekten kaçinin
- Ocagin altinda bir çekmece varsa, yanici nesnelerin ve sprey kutularinin bu çekmeceye koyulmasi tavsiye edilmez
- Zarar görebileceginden elektrik kablosu kesinlikle sicak pisirme bölgelerine temas etmemelidir
- Pisirme bölgesi ve tencerelerin alti daima kuru ve temiz olmalidir
- Herhangi bir ariza durumunda ocagi kendiniz tamir etmeye kalkismayin, bunun yerine yetkili servisi arayin
- Cihazda çatlak oldugunu görürseniz; pisirme bölgeleri asiri isinirsa; gösterge veya dügmeler çalismazsa veya ocak kendi kendine kapanirsa: derhal cihazi kapatin ve yetkili servisi arayin.
- Bos tencereleri, özellikle de emaye ve alüminyum tencereleri isitmayin
- Tencerelerin alt kisimlari ve seramik cam zarar görebilir. Yalnizca paslanmaz çelik tencereleri ve tavalari kullanin
- Sicak tavalari, kizartma tavalarini, sert veya sivri uçlu nesneleri kumanda panelinin üzerine, dügme bölgesine veya çerçeveye koymayin
- Seker veya seker içerigi yüksek diger yiyecekler ocaga zarar verir. Dökülen yiyeceklerin cama uygun bir kaziyiciyla derhal giderilmesi gerekir. Uyari !!! Istege bagli cam kaziyicinin keskin bir biçagi vardir
- Asagidaki zararlar cihazin dogru sekilde çalismasini veya istikrarini etkilemez: Eriyen seker veya seker içerigi yüksek yiyeceklerden kaynaklanan jelatinimsi artik olusumu; Tuz, seker veya kum parçaciklarina veya pürüzlü tencere tabanlarina bagli çizikler; tava stantlarindan gelen metal rengi
- Yalnizca kuvvetli olmayan deterjanla ilik su kullanin. Yüzeylere zarar verebileceklerinden asindirici veya paslandirici ürünleri kullanmayin. Uyari: cihazi temizlemek amaciyla buharli temizleyicilerin kullanilmamasi gerekir
- Bu talimatlar, yalnizca talimat kitapçiginda veya cihazin üzerinde bulunan bilgi plakasinda kimlik bilgileri verilen ülkeler için geçerlidir

Uygunluk Beyani

Bu cihaz asagidaki Avrupa Direktiflerine uygundur:

- 2006/95/CE : Genel yönetmelikler / Düsük gerilim
- 2009/142/CE : Gazli cihazlara iliskin
- 1935/2004/CE + 89/336/CE + 90/128CE: Bu cihaz yiyeceklerle temas etmeye uygundur
- 2004/108/CE : Elektromanyetik uygunluk

OCAGIN ÖZELLIKLERI

Uyarilar:

Bu cihaz bir yuva birimine monte edilmek üzere tasarlanmistir

- Kurulum sinifi gaz için Tip 3, elektrikli parçalar için Tip Y'dir.
- Içine kurulacagi birimin 90°C veya daha yüksek sicakliklara dayanacak sekilde olmasi gerekir.
- Kurulumu dogru yapmak için ilgili paragrafa ve referans çizimlere bakin.
- Gazli pisirme cihazlarinin kullanilmasi kurulu olduklari ortamda isi ve neme yol açar. Mutfagin iyice havalandirildigindan emin olun: dogal havalandirma açikliklarini açik tutun veya mekanik bir havalandirma aygiti kullanin (baca baglantisina sahip bir davlumbaz). Cihazin yogun sekilde veya uzun süre kullanilmasi halinde örnegin pencere açarak ilave havalandirma yapilmasina veya örnegin davlumbaz hizini artirarak daha verimli havalandirma yapilmasina ihtiyaç olabilir

Bu kitapçik birkaç ocak türü için geçerlidir.
Kendi cihaziniza karsilik gelen modeli belirlemek için arkasindaki bilgi plakasina bakin.
Bu bilgiler, ilerleyen paragraflardaki talimatlar ve çizimlerle birlikte, cihazinizin özelliklerini gösterir:

Örnek:

TRADE MARK (1)	
Type: (2)	W: (5)
Mod. (3)	(6) V ~ Hz
Art. (4)	
Ser. No. 00 00 0000	Pin:
(7) Cat. G / mbar	
Σ Qn (kW): (8)	g/h: (9)
Made in EU 57	CE 00 1312

Açiklama:

(1) Ticari Marka
(2) Karsilik gelen model
(3) Teknik kodu
(4) Müsteri kodu
(5) Güç girisleri
(6) Gerilim ve frekans bilgileri
(7) Hedeflenen pazar ülke ve gaz bilgileri
(8) Gaz ocaklarinin gücü
(9) Gaz ocaklarinin tüketimleri

OCAGIN KULLANILMASI

Gaz ocagi gözleri

Gazin ocak gözlerine ulastirilmasi, Sekil 2'de gösterilen ve musluklari kontrol eden dügmelerle kontrol edilir.
Çesitli modellere bagli olarak simgeler dügmelerin üstünde veya altinda olabilir.
Göstergeyi basili simgelerle çakisacak sekilde hareket ettirerek asagidaki ayarlamalari yapabilirsiniz:

- Musluk kapali, gaz verilmez
- En yüksek kapasite, en yüksek gaz beslemesi
- En düsük kapasite, en düsük gaz beslemesi

Atesleme

Bazi modeller ocagin herhangi bir nedenden ötürü sönmesi halinde gaz beslemesini otomatik olarak kesen emniyet valfleriyle donatilmistir. Ocagi yeniden yakmak için dügmeyi "musluk kapali" konumuna getirin ve ardindan asagidaki paragraflarda açiklandigi gibi ocak yakma islemini tekrarlayin
Çakmagi dügmeye entegre edilmis modellerde gaz muslugu dügmesini azami gaz besleme konumuna çevirip, ardindan gaz dügmesini yaklasik 4 - 5 saniye basili tutun

Uyarilar:

- Ocak yandiginda dügmeyi çevirmek suretiyle alevi ayarlayarak istediginiz güce getirebilirsiniz. Bu ayar mutlaka en yüksek ile en düsük arasinda bulunmali, kesinlikle en yüksek ayar ile kapali konum arasinda bulunmamalidir.

- Ocak yanmakta zorlaniyorsa veya alev çok fazla çikiyor ya da düzensiz yaniyorsa, derhal dügmeyi "kapali" konuma getirerek ocagi kapatin ve teknik servisi arayin
- Yerel gaz temininin kendine özgü özellikleri ocagin dügmeyi en yüksek konuma çevirerek yanmasini güçlestiriyorsa, ayni islemi ocakta tava olmadan ve dügmeyi en düsük ayara veya tava stantlari olmadan uygulayin
- Uyari: Çakmak 15 saniyeden daha uzun süre kullanilmamalidir. Bu süre geçmesine ragmen ocak yanmazsa veya kazara yeniden sönerse, yeniden yakmaya çalismadan önce 1 dakika bekleyin

Izgaralar

Tencere tasima izgaralari cihazin kolay ve güvenli kullanilmasini saglayacak sekilde tasarlanmistir. Cihazi kullanmadan önce daima tencere tasima izgaralarinin dogru pozisyonda oldugundan emin olun. Ayrica koruyucu lastik ayaklarin yerinde olup olmadigini ve dogru sekilde yerlestirip yerlestirilmedigini her zaman kontrol edin

✦ Küçük tencereler ve tavalar için izgaralar (istege bagli - Sekil 1A)
Bu, küçük çapli tavalar veya tencereler kullanildiginda dengede durmasini saglamak için yardimci ocak izgarasinin (en küçük olan) üzerine yerlestirilir.

✦ Özel "WOK" destek izgarasi (istege bagli - Sekil 1B)
Bu izgara, "WOK" (içbükey tabanli tava) kullanildiginda üç halkali ocagin üstüne yerlestirilir.
Ocakta ciddi arizalarin meydana gelmesini önlemek için asla bu özel izgara olmadan Wok kullanmayin ve Wok izgarasini kesinlikle düz tabanli tencerelerde kullanmayin.

Dogru ocagin seçilmesi

Dügmelerin yaninda kumanda paneline (Sekil 2) basili simgeler dügmenin hangi ocaga karsilik geldigini gösterir. En uygun ocak gözünü seçmek için tencerenin çapi kadar tencerenin kapasitesini de dikkate alin (tabloya bakin).
Yüksek verim elde etmek için tencerenin çapi ocagin gücüyle orantili olmalidir

kabin çapi

Ocak gözleri		Ocak gözü modeli			
		tüm modeller		G641AX1	
		Ø en düsük	Ø en yüksek	Ø en düsük	Ø en yüksek
A	Yardimci	60mm (azalticiya sahip)	140 mm	60mm (azalticiya sahip)	140 mm
SR	Yari hizli	160 mm	200 mm	160 mm	ön Ø180mm arka Ø200mm
R	Hizli	200 mm	240 mm	160 mm	200 mm
TR	Üç halkali	240 mm	260 mm	200 mm	220 mm

KURULUM TALIMATLARI

Önemli!
- Bu talimatlar uzman teknisyenlere yöneliktir.
- Bu cihaz yürürlükteki yasalara uygun olarak dogru sekilde kurulmalidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir islem yapmadan önce elektrik kaynagi ile baglantisinin kesilmesi gerekir.

Cihazin tezgaha oturtulmasi

Isiya dayanikli oldugu sürece (en az 90°C sicaklik) ocagi herhangi bir tezgaha oturtabilirsiniz.

Tezgahta açilacak deligin ebatlari, arka ile yan duvarlar arasinda ve cihazin üst kisminda birakilmasi gereken bosluk Sekil 4'te gösterilmistir

Alt yalitim (Sekil 6):

- Ocak altinda firin olmadan kurulacaksa, ocagin alti ile altindaki yuvaya en az 10 mm mesafede bir ayirma paneli yerlestirilmelidir
- Ocak firin üzerine kurulacaksa, en az 15 mm mesafede bir ayirma paneli yerlestirin ve Sekil 6'da gösterildigi gibi yeterli havalandirma olmasina dikkat ederek firin imalatçisinin talimatlarina uygun hareket edin

Her durumda gerek elektrik açisindan güvenligin saglanmasi, gerekse kolay çikarilmasi için iki cihazin da elektrik baglantilarinin ayri ayri yapilmasi gerekir.

Dahili cebri sogutma sistemi bulunan bir firin kullanilmasi tavsiye edilir

Ocagin sabitlenmesi (Sekil 7):

Ocagi yuvasina sabitlemek için asagidakileri uygulayin:

- Sekil 4'te gösterilen diyagrami takip ederek, ürünle birlikte temin edilen özel contayi [C] tezgahin dis çapi boyunca yerlestirin ve contanin uçlarinin üst üste binmeden tam olarak karsilasmasini saglayin
- Tam merkeze yerlestirilmesine özen göstererek ocagi tezgaha oturtun
- Sekil 7'de gösterildigi gibi, ürünle birlikte temin edilen dirsekleri [A] kullanarak ocagi tezgaha sabitleyin

Sizdirmazlik saglayici contanin dogru sekilde kurulmasi sivilarin sizmasina karsi tam bir koruma saglar

Kurulum alani ve yanmis gazlarin giderilmesi

Cihazin uygun alanlara ve yürürlükteki yasalara uygun sekilde kurulmasi ve çalistirilmasi gerekir. Kurulumu yapan teknisyenin havalandirma ve yanmis gazlarin giderilmesiyle ilgili yürürlükteki yasalara uymasi zorunludur. Lütfen yanma için gerekli havanin kurulu kW güç (gaz) basina 2m3/saat oldugunu unutmayin

✦ Kurulum alani

Gazli cihazlarin kurulu oldugu alanlarda gazin dogru sekilde yanmasini saglamak için yeterli (yürürlükteki yasalara uygun) dogal hava kaynagi bulunmalidir. Dogal hava akisi odanin dis duvarina yapilan ve en az 100 cm2'lik (A) çalisma kesitine sahip bir açikliktan gelmelidir. Emniyet valflerine sahip olmayan cihazlarda bu açikligin en düsük çalisma kesitinin 200 cm' olmasi gerekir (Sekil 8).

Bu açiklik içeriden veya disaridan engellenemeyecek sekilde yapilmalidir.

Zemin seviyesine yakin, tercihen kötü kokulu gaz emme cihazlarinin karsi tarafinda bulunmalidir.

Gerekli açikliklarin yapilmasi mümkün olmuyorsa, bu oda yatak odasi, tehlikeli bölge veya düsük basinçli alan olmadikça gerekli hava yeterince havalandirilmis komsu odadan saglanabilir

✦ Yanmis gazlarin giderilmesi

Gazla çalisan cihazlarin çikardigi yanmis gazlarin dogrudan bir bacaya veya disariya bagli davlumbaz yardimiyla giderilmesi gerekir (Sekil 8). Davlumbaz takilamiyorsa, dis duvara veya pencereye elektrikli mutfak fani takilmalidir. Bu elektrikli mutfak faninin en azindan mutfaktaki havanin hacminin 3 - 5 kati kadar hava degisimini garanti etmeye yetecek bir kapasitesinin olmasi gerekir

✦ Sekil 8'de gösterilen bilesenler:

A Hava temini açikligi
C Yanmis gazlarin atilmasi için bacali davlumbaz
E Yanmis gazlarin atilmasi için mutfak fani

Gaz kaynagina baglanti yapilmasi

Kurulumdan önce yerel gaz temininin tipinin ve basincinin ocagin ayarlarina uygun oldugundan emin olun. Bundan emin olmak için ocakta ve bu kitapçikta bulunan cihaz bilgi plakasindaki bilgileri kontrol edin

Gaz baglantisi yürürlükteki yerel yasalara uygun olarak uzman bir teknisyen tarafindan yapilmalidir. Metal borular kullaniliyorsa, bunlarin çikabilen parçalarla temas etmediginden ve hiçbir noktada

ezilmediginden emin olun. Baglanti islemini cihazda herhangi bir gerilime yol açmayacak sekilde yapin

Gaz kaynagi konektörü G½" disli konektördür (Sekil 12).
ISO R7 baglantilarinda conta gerekmez.
ISO R228 baglantilarinda temin edilen pul kullanilmalidir

Baglanti islemleri tamamlandiktan sonra köpük yöntemini kullanarak kaçak olup olmadigini kontrol edin

Elektrik baglantisi

Cihazin elektrik baglantisini yapmadan önce gerilim bilgi plakasinda belirtilen degere ve elektrik kablosunun yine bilgi plakasinda belirtilen cihaz yükünü kaldirmaya uygun oldugundan emin olun.
Cihaz elektrik sebekesine dogrudan baglanacaksa, temas açikliklari en az 3 mm olan, tüm kutuplardaki baglantiyi kesen, cihaz yüküne uygun ve yönetmelikleri karsilayan bir salter kullanin.
Kullanilan fisin cihazin çalisma gücünü desteklemesi gerekir

Uyarilar:

- Bunlar asiri isinip yanabileceklerinden elektrik sebekesine yapilan baglantilarda redüktör, adaptör veya salter kullanmayin
- Yasalara göre toprak baglantisinin yapilmasi gerekir (Sekil 10).
  Imalatçi bu yönetmelige uyulmamasindan kaynaklanan tüm yükümlülükleri reddeder

Elektrik kablosunun degistirilmesi gerekirse, imalatçi tarafindan orijinal olarak temin edilene özdes özelliklere sahip, yüke ve sicakliga (T90°C tipi) uygun bir kablo kullanin. Bu kabloyu yetkili servislerde bulabilirsiniz
Ayrica, cihaza baglanacak elektrik kablosunun ucunda diger iletkenlerden 20 mm daha uzun bir Sari-Yesil toprak baglantisi bulunmasi gerekir. Kablo cihazin yükünü kaldirabilmelidir.
Elektrik kablosunun ebadi için asagidaki tabloya bakin

Ocak türü	Tel boyutu
Yalnizca gaz ocaklari	Ø0,75 mm^2
Elektrikli ocak gözleri <= 1000W	Ø0,75 mm^2
Elektrikli ocak gözleri > 1000W	Ø1,50 mm^2

Elektrik kablosunun degistirilmesi gerekirse, telleri asagidaki renklere/kodlara göre baglayin:
MAVI - NÖTR (N)
KAHVERENGI - FAZ (L)
SARI-YESIL - TOPRAK ⏚

- Mesken hattinda yürürlükte olan standartlara ve yasalara uygun çok kutuplu bir salter bulunup bulunmadigini kontrol edin.
  Aksi halde cihazla elektrik hatti arasina kolayca erisilebilen bir aygit yerlestirin
- Kablonun hasar görmesi halinde ehil bir teknisyen tarafindan hemen yenisiyle degistirilmesi veya teknik servisin aranmasi gerekir

FARKLI GAZ TÜRLERINE UYGUN HALE GETIRME

Bilgi plakasinda belirtilenden farkli bir türde gaz kullanilacagi zaman enjektörlerin degistirilmesi gerekir.
Cihazla birlikte yedek enjektörler temin edilmediyse, bunlari teknik servislerden edinebilirsiniz.
Enjektörleri degistirme seçimi konusunda bu kitapçigin sonunda bulunan enjektör tablosuna bakin.
Enjektörler mm'nin yüzdesi olarak ifade edilen ve enjektör gövdesine basili bulunan çaplarina göre belirlenir.

Enjektörlerin degistirilmesi

- Izgaralari ve ocak parçalarini çikarin.
- Lokma anahtar kullanarak "J" enjektörlerini (Sekil 9) kullanilan gaz türüne uygun olanlarla degistirin.

- Ocaklari yerine takin.

Ocaklarda önceden hava ayari yapilmasi gerekmez

En düsük ayarin yapilmasi

Enjektörleri degistirdikten sonra ocagi yakin ve dügmeyi çevirin. Gaz muslugunu en düsük ayara getirin ve çubuga bir tornavida yerlestirin: alevi düsürmek için vidayi sikin, artirmak için gevsetin (Sekil 13). G30/G31 gaz için ayar vidasini tamamen sikin.

Alev ocak kafasinin her yönünde küçük, esit ve düzenli olmalidir

Sunlari kontrol edin:

- dügmeyi hizla en yüksek ayardan en düsük ayara çevirin; alevin sönmemesi gerekir.
- emniyet aygitina sahip ocaklarda alevin termokuplörü yalamasi gerekir.
- ocagi birkaç dakika yanar halde biraktiginizda sönmemesi gerekir

TEMIZLIK VE BAKIM

Ocagi en uygun kosulda tutmak için her kullanimdan sonra temizleyin; temizlemeden önce sogumasina izin verin

- Yüzeyleri temizlemek için kesinlikle asindirici veya keskin nesneleri veya malzemeleri kullanmayin.
- Asla cihazi yüksek basinçli suyla veya buharli temizleme aletiyle temizlemeyin.
- Yanici veya alkollü temizlik malzemelerini kullanmayin

Emaye kisimlar:

Tüm emaye kisimlarin sünger ve sabunlu su ya da özel deterjanlar kullanilarak temizlenmesi gerekir. Kesinlikle asindirici temizleme maddeleri kullanmayin. Temizlik sonrasinda iyice kurulayin.

Paslanmaz çelik yüzey:

Paslanmaz çelik yüzeyin nemli bir bezle ve ticari olarak bulunabilen uygun deterjanlarla temizlenmesi gerekir. Durulama sonrasinda tercihen bir güderiyle kurulayin

Izgaralar:

Ocagin emaye kapli tencere destekleme izgaralari bulasik makinesinde yikanabilir parçalardir. Paslanmaz çelik izgaralarin üzerinde ocak gözlerine yakin yerlerdeki mavimtirak renk tonlari yüksek sicakliklardan kaynaklanir. Bu etkiyi ticari olarak bulunabilen çelik yünleriyle azaltabilirsiniz

Ocak gözleri:

Iki parçadan olusan ocak gözlerini çikarabilir ve uygun deterjanlari kullanarak temizleyebilirsiniz. Temizlik sonrasinda ocak gözlerini iyice durulayin ve bunlari dikkatli bir sekilde yeniden yerlerine oturtun. Elektrikli çakmaga sahip modellerde daima "E" elektrodunun (Sekil 11) temiz oldugundan emin olun. Emniyet aygitina sahip modellerde emniyet valfinin normal çalismasini saglamak için "T" probunu (Sekil 11) temiz tutun. Hem elektrodun, hem de probun dikkatli bir sekilde temizlenmesi gerekir. Temizli islemini tamamladiktan sonra ocak gözlerini özenli bir sekilde yerlerine oturtun. Elektrikli çakmagin zarar görmesini önlemek için ocak gözleri yerinde degilken kullanmayin

Bakim

Cihazlar herhangi bir özel bakim gerektirmez, ancak en az iki yilda bir kontrol ettirilmeleri tavsiye edilir. Dügmeleri çevirmek zorlasirsa veya gaz kokusu alirsaniz, gaz giris muslugunu kapatin ve yetkili servisi arayin. Hatali musluklarin contalariyla birlikte degistirilmesi gerekir

Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 1/A

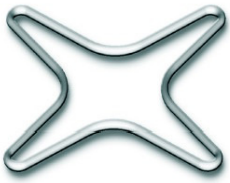


Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 1/B

Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 2

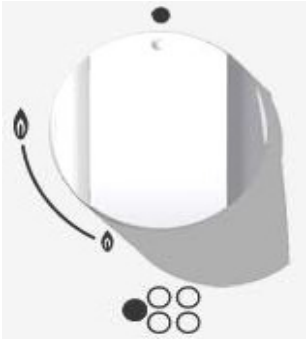


Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 3

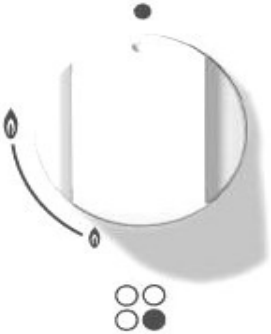
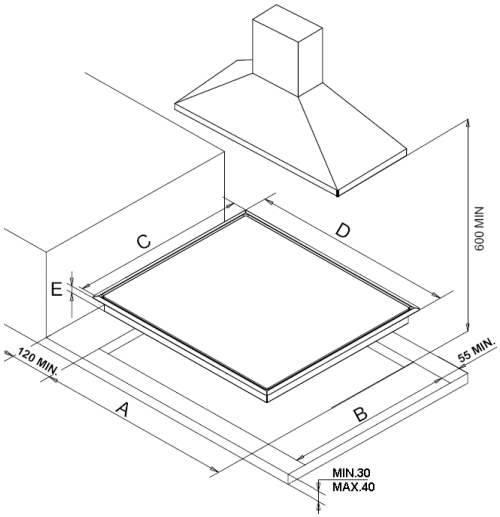


Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 4



Model	A	B	C	D	E
G641AX1	560	480	500	585	35
G76AX1	560	480	500	685	35
G761AX1	560	480	500	740	35
G762AX1	560	480	500	740	35
G961AX1	830	480	500	860	35
G962AX1	830	480	500	860	35

Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 5

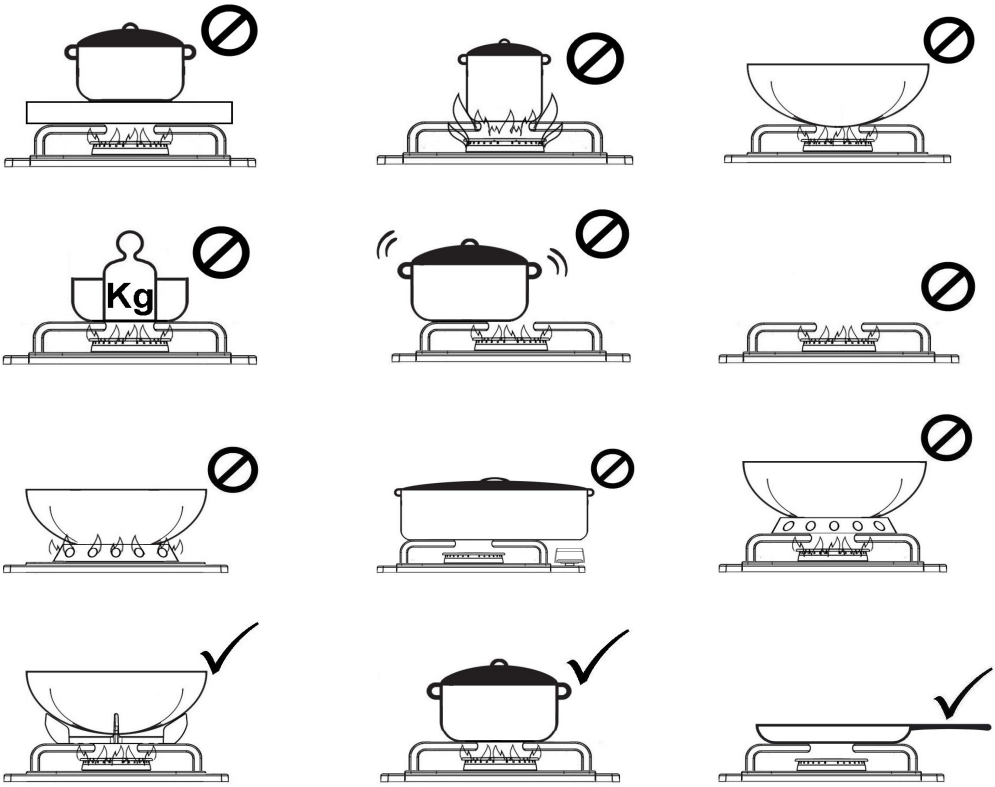


Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 6

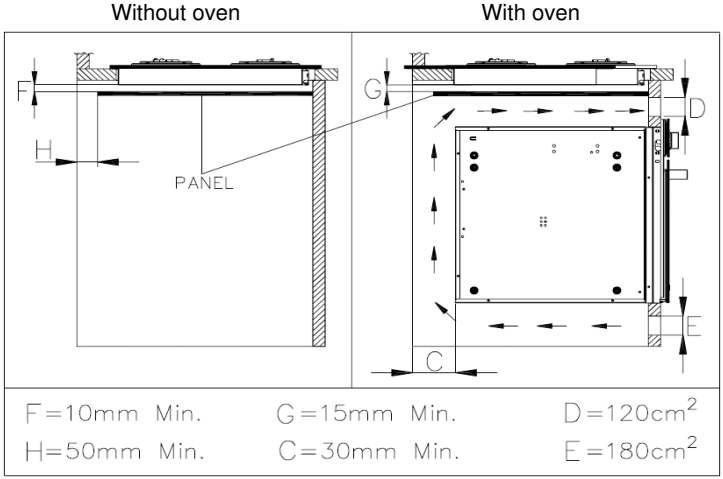


Fig-Obr.7

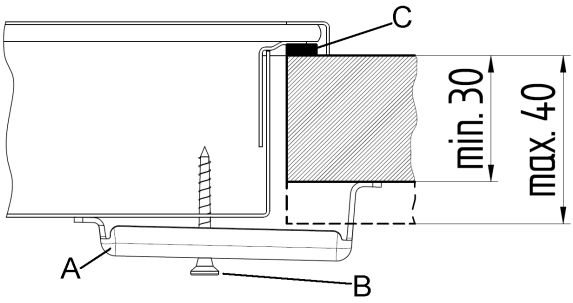


Fig-Obr.8

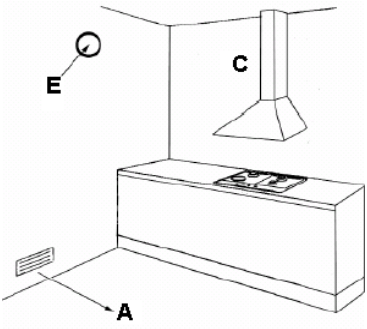


Fig-Obr.9

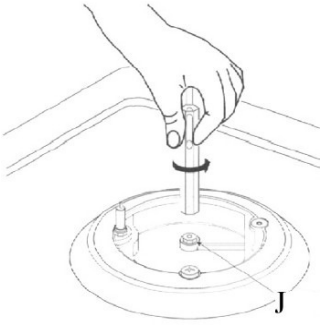
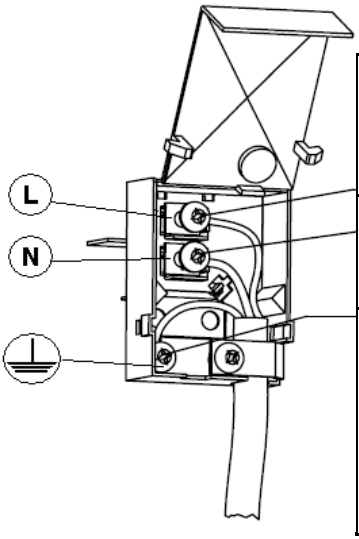


Fig-Obr.10



Marrone / Brown Marron / Marrón Braun / Bruin / Maro HNEDÝ KAHVERENGI
Blue / Blu / Blau Bleu / Azul / Blauw MODRÝ / MAVI Albastru
Giallo-Verde Yellow-Green Jaune-vert Amarillo-verde Gelb-grün/Geel-groen GALBEN-VERDE ŽLTO-ZELENÝ SARI-YESIL

Fig-Obr.11

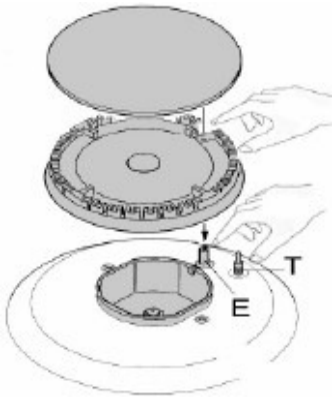
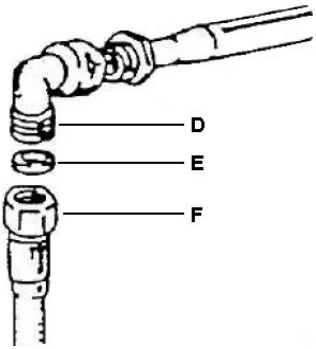


Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 12



	D:	E:	F:
GB	Union	Gasket	Pipe or hose
IT	Raccordo	Guarnizione	Tubo rigido o tubo flessibile
FR	Raccord	Joint	Tuyau rigide ou flexible
DE	Gewindeanschluss	Dichtung	Starres Rohr oder Metallschlauch
NL	Kopstuk	Dichtingsring	Harde buis of soepele buis
CZ	spojka	tesnení	pevná ci ohebná trubka
RO	Racord	Garnitura	Teava sau furtun
SK	Objímka	Tesnenie	potrubie alebo hadica
TK	Birlesme yeri	Conta	Boru veya hortum

Fig-Obr-Abb-Afb-Sekil 13

Adjustment of minimum setting

Regolazione del minimo

Réglage du minimum

Einstellung der Kleinstellung

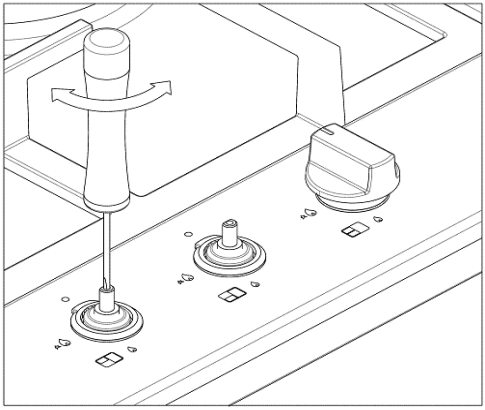
Afstelling van het minimum

Serízení minima

Nastavenie minimálneho nastavenia

En düsük ayarin yapilmasi

Reglarea setarii minime



Gas	Tipo di gas/ Gas type / Gassoort / Gasart / Type de gaz / Τύπος αερίου / Tipo de gás / Gaz type / Vrsta gasa / Vrsta plina / Pritisk plina / Typ gazu / Rodzaj gazu / Тип газа
mbar	Pressione gas / Gas pressure / Pression gaz / Gasdruck / Presion gas / Πίεση του αερίου / Pressão gás / Tlak gasa / Tlak plina / Cisnienie gazu / Gàz nyomàsa / Давление газа
B	Bruciatori / burners / bruleurs / brenner / quemodores / branders / Καυστήρες queimadores / plamenici / bocas de gás / gorilniki / Конфорки
kW	Portata / power inputs / débit gas / capacidad / vazão / debiet / vermogen / Ικανότητα capacidade / gaszufuhr / opterecenje / kapacitet - zmogljivost / Потребляемая мощность
Jet	Ø iniettori / injecteur / inyector / injectors / sproeier gasdüse / mlaznica / brizgalica / šobe / Диаметр форсунки

Gas		mbar	B	kW		Jet
				Max	Min	
Natural gas	G20	20 mbar	A	1,00	0,30	0,72
			SR	1,75	0,44	0,97
			R	3,00	0,75	1,15
			TC 3,8	3,80	1,50	1,35

Gas		mbar	B	kW		Jet
				Max	Min	
LPG	G30 / G31	28-30 / 37mbar	A	1,00	0,37	0,50
			SR	1,75	0,50	0,65
			R	3,00	0,90	0,85
			TC 3,8	3,80	1,70	0,98

EN The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nich über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der ebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

IT Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

FR Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

ES Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un puntode recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

PT O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

UA Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.

NL Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

RO Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că aţi eliminat în mod corect produsul, ajutaţi la evitarea potenţialelor consecinţe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecinţe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informaţii detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi biroul local, serviciul pentru eliminarea deşeurilor sau magazinul de la care l-aţi achiziţionat.

SLO Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

PL Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

SK Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

CZ Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SV Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan

NO Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

DK Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kann være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt. Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. De symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kann afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kann fås hos kommunens tekniske forvaltning

FI Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu

GR Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

EE Tootel või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmetena. Selle asemel tuleb toode anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete taastöötlemiseks kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitlemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, oma majapidamisjäätmete utiliseerimisteenuse või kauplusega, kust te toote ostsite.

HR Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

HU A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

LT Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

LV Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodod attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo produktu

YU Ova je oprema označena u skladu s evropskom smernicom 2002/96/EG o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za sabiranje i rukovanje otpadnom električnom i elektronskom opremom, koji su na snazi u celokupnoj Evropskoj Uniji.

MK Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/ЕЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

SQ Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

TK Bu cihaz Avrupa'nın 2002/96/EC Artık Elektrik ve Elektronik Donanımlar (WEEE) talimatlarıyla i²aretlenmi². Bu yönerge Avrupa'nın Artık Elektrik ve Elektronik Donanımları geri verme ve yeniden kullanılır durumuna getirme geni² geçirlilik çerçevesidir.

UA Такий символ на виробі та на його упаковці показує, що цей продукт або його упаковка не можуть бути викинуті подібно звичайному сміттю. Замість цього його треба передати на пункт утилізації приладів для переробки електричного або електронного обладнання. Забезпечуючи правильну утилізацію приладу, ви допоможете запобігти небезпечному впливу на природу та здоров'я людей, який може виникнути, якщо не дотримуватись вимог щодо утилізації подібних виробів. За більш детальною інформацією щодо переробки цього приладу звертайтесь до місцевого представництва, служби по утилізації відпрацьованих побутових приладів або до магазину, де ви придбали цей прилад.

UA Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.

RUS Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

BG Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.